



MC28H5015**

Mikrolaineahi

Kasutusjuhend ja toiduvalmistamisjuhised

kujutle võimalusi

Täname, et ostsite selle Samsungi toote.

Pidage meeles, et Samsungi garantii EI kata teenusekõnesid toote kasutamise, vale paigalduse parandamise või tavapärase puhastamise või hoolduse teostamise kohta.

**Planet
First** 100 %
Recycled Paper

Käesolev juhend on valmistatud 100 % ümbertöödeldud paberist.

SAMSUNG

| | |
|---|-----------|
| Ohutusala teave | 2 |
| Kiirjuhend | 11 |
| Ahju omadused | 12 |
| Ahi..... | 12 |
| Esipaneel..... | 13 |
| Tarvikud..... | 13 |
| Ahju kasutamine | 14 |
| Mikrolaineahju tööpõhimõtted..... | 14 |
| Ahju korraliku töö kontrollimine..... | 15 |
| Aja seadistamine..... | 15 |
| Küpsetamine/Soojendamine..... | 16 |
| Võimsustasemed ja ajaerinevused..... | 16 |
| Küpsetusaja reguleerimine..... | 16 |
| Küpsetamise katkestamine..... | 17 |
| Energiasäästurežiimi seadistamine..... | 17 |
| Automaatsoojenduse/-küpsetuse funktsioonide kasutamine..... | 17 |
| Tervisliku toiduvalmistamise funktsioonide kasutamine..... | 19 |
| Tainakergitus-/jogurtifunktsioonide kasutamine..... | 21 |
| Kiirsulatusfunktsioonide kasutamine..... | 22 |
| Konvektsioon..... | 23 |
| Grillimine..... | 23 |
| Mikrolainete ja grilli kombineerimine..... | 24 |
| Mikrolainete ja konvektsioonküpsetuse kombineerimine..... | 24 |
| Tarvikute valimine..... | 25 |
| Lapselukufunktsiooni kasutamine..... | 25 |
| Pöördaluse sisse-/väljalülitamise funktsiooni kasutamine..... | 25 |
| Käsitsi kröbestusfunktsiooni kasutamine (kasutamiseks ainult mudelite MC28H5015C* ja MC28H5015Z* puhul)..... | 26 |
| Aurutusfunktsiooni kasutamine (kasutamiseks ainult mudelite MC28H5015F* ja MC28H5015Z* puhul)..... | 27 |
| Käsitsiaurutuse seaded..... | 27 |
| Vardas küpsetamine (kasutamiseks ainult mudeli MC28H5015Z* puhul)..... | 28 |
| Vertikaalse mitmikvarda kasutamine..... | 29 |
| Lõhnaemalduse funktsioonide kasutamine..... | 30 |
| Helisignaali väljalülitamine..... | 30 |
| Küpsetusnõudega seotud juhised | 30 |
| Veaotsing ja veakoodid | 40 |
| Veaotsing..... | 40 |
| Veakood..... | 41 |
| Tehnilised andmed | 41 |

KUIDAS KÄESOLEVAT JUHENDIT KASUTADA

Olete ostnud SAMSUNGI mikrolaineahju. Kasutusjuhend sisaldab olulist teavet mikrolaineahju kasutamise kohta.

- Ohutusjuhised
- Sobivad tarvikud ja nõud
- Kasulikud näpunäited toiduvalmistamiseks
- Näpunäited toiduvalmistamiseks

SÜMBOLITE JA IKOONIDE LEGEND



HOIATUS!

Ebaõige ja hoolimatu kasutamine võib kaasa tuua **tõsiseid kehavigastusi või surma.**



ETTEVAATUST!

Ebaõige ja hoolimatu kasutamine, mis võib kaasa tuua **kergemaid kehavigastusi või vara kahjustumist.**



Hoiatus: tuleoht



Hoiatus: tuline pind



Hoiatus: elekter



Hoiatus: plahvatusohtlik materjal



ÄRGE üritage



ÄRGE puutuge



ÄRGE võtke lahti



Järgige juhiseid täpselt



Eemaldage toitepistik seinakontaktist



Elektrilöögi vältimiseks veenduge, et seade oleks maandatud



Abi saamiseks helistage teenindusse



Märkus



Tähtis

TÄHTSAD OHUTUSJUHISED

LUGEGE TÄHELEPANELIKULT LÄBI JA HOIDKE ALLES

Veenduge, et neid ohutusjuhiseid alati järgitaks.

Enne ahju kasutamist veenduge, et järgiksite alltoodud juhiseid.

⚠ HOIATUS (ainult mikrolainefunktsioon)

- HOIATUS!** Kui uks või uksetihendid on kahjustunud, ei tohi ahju kasutada niikaua, kuni kompetentne isik on selle ära parandanud.
- HOIATUS!** Kui seadme parandamise või hooldustööde juures on vaja eemaldada mikrolaineenergia eest kaitset pakkuv kate, tohib seda teha ainult kompetentne isik.
- Seade on mõeldud ainult koduses majapidamises kasutamiseks.

★ **HOIATUS!** Lapsed võivad ahju kasutada ainult siis, kui neid on selleks piisavalt juhendatud ning nad oskavad seda turvaliselt kasutada ja tunnevad seadmega kaasnevaid ohte.

★ **HOIATUS!** 8-aastased ja vanemad lapsed ning piiratud füüsiliste, vaimsete või tajuvõimete inimesed võivad seda seadet kasutada ainult juhul, kui neid on piisavalt juhendatud ning kui nad teavad, kuidas seadet turvaliselt kasutada ja tunnevad seadmega kaasnevaid ohte. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed tohivad seadet puhastada ja hooldada üksnes juhul, kui nad on vähemalt 8-aastased ja teevad seda järelevaataja juuresolekul.

★ Kasutage ainult mikrolaineahjudes kasutamiseks sobivaid toidunõusid.

★ Toidu kuumutamisel plast- või pabernõudes hoidke valmival toidul silma peal, sest sellised nõud võivad süttida.

| | |
|-------------------------------------|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> | See mikrolaineahi on mõeldud toidu ja jookide kuumutamiseks. Toidu või rõivaste kuivatamine ning soojenduskottide, susside, nuustikute, niiskete riiete jms soojendamine võib tekitada vigastus-, süttimis- või tulekahjuohu. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Suitsu tekkimisel lülitage seade välja või eemaldage pistik vooluvõrgust ja hoidke leekide summutamiseks ahju uks kinni. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | HOIATUS! Joogid võivad pärast mikrolaineahjus kuumutamist üle keeda, seetõttu olge nõu käsitsemisel ettevaatlik. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | HOIATUS! Põletuste vältimiseks tuleb imikutoidupudelite ja -purkide sisu segada või raputada ning ise proovida. |
| <input type="checkbox"/> | Ärge keetke mikrolaineahjus terveid koorega mune ega soojendage kõvaks keedetud mune, sest need võivad lõhkeda isegi pärast kuumutamise lõppemist. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Ahju tuleb regulaarselt puhastada ja kõik toidujäänused eemaldada. |

| | |
|-------------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> | Kui ahju korralikult ei puhastata, võib mustus seadme pinda rikkuda, mis omakorda võib seadme eluiga oluliselt lühendada või põhjustada ohtliku olukorra. |
| <input type="checkbox"/> | Seadet ei tohi paigaldada autodesse, haagissuvilatesse ega muudesse sõidukitesse. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Seade pole mõeldud kasutamiseks piiratud füüsiliste, vaimsete või tajuvõimetega ega ka vähese kogemuse või väheste teadmistega inimestele (sh lastele), kui neil puudub järelevalve või neid ei juhenda inimene, kes tagab nende ohutuse. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Veenduge, et lapsed ei mängiks seadmega. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Kui toitejuhe on katki, peab selle ohutuse tagamiseks asendama tootja, tema hooldustehnik või sarnase kvalifikatsiooniga isik. |
| <input type="checkbox"/> | HOIATUS! Vedelikke ega muid toite ei tohi kuumutada kinnistes anumates – need võivad lõhkeda. |

| | |
|-------------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> | Seadet ei tohi puhastada veejoa abil. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Ahi tuleb paigutada õigesse asendisse ja kõrgusele, mis võimaldaks hõlpsat juurdepääsu ahju õõnsusele ja jätaks ka piisavalt liikumisruumi. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Enne ahju esmakordset kasutamist tuleks seal kõigepealt kuumutada 10 minutit vett. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Kui ahi teeb imelikku häält, kui sealt tuleb kõrbelõhna või suitsu, tuleb toitejuhe kohe seinakontaktist eemaldada ja pöörduda lähimasse teeninduskeskusse. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Mikrolaineahi tuleb paigaldada nii, et seinakontakt oleks ligipääsetav. |
| <input type="checkbox"/> | See mikrolaineahi on mõeldud kasutamiseks ainult tööpinnal ja seda ei tohi paigutada köögikappi. |

⚠ HOIATUS (ainult ahjufunktsioon – valikuline)

| | |
|-------------------------------------|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> | HOIATUS! Kui seade töötab kombineeritud režiimil, võib temperatuur tõusta väga kõrgele ja seepärast tohivad lapsed mikrolaineahju kasutada vaid täiskasvanu järelevalve all. |
|-------------------------------------|---|

| | |
|-------------------------------------|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> | Kasutamise ajal muutub seade kuumaks. Jälgige hoolikalt, et te ahjus olevaid kütteelemente ei puudutaks. |
| <input type="checkbox"/> | HOIATUS! Tarvikud võivad kasutamise ajal kuumaks minna. Väikesed lapsed tuleks seadmest eemal hoida. |
| <input type="checkbox"/> | Aurupuhasti ei tohi kasutada. |
| <input type="checkbox"/> | HOIATUS! Enne lambi vahetamist tuleb elektrilöögi vältimiseks seade kindlasti vooluvõrgust eemaldada. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | HOIATUS! Seade ja selle juurde kuuluvad tarvikud lähevad kasutamise ajal kuumaks. Hoolikalt tuleb jälgida, et ei puudutataks kütteelemente. Alla 8-aastastel lastel pole lubatud ilma pideva järelevalveta seadet kasutada. |
| <input type="checkbox"/> | Seadme töötamisel võib selle välispinna temperatuur kõrge olla. |
| <input type="checkbox"/> | Seadme töötamisel võib selle ukse välispind kuumeneda. |
| <input type="checkbox"/> | Hoidke seade ja selle juhe alla 8-aastaste laste käeulatuses eemal. |

| | |
|---|---|
| ★ | 8-aastased ja vanemad lapsed ning piiratud füüsiliste, vaimsete või tajuvõimetega inimesed võivad seda seadet kasutada ainult juhul, kui neid on piisavalt juhendatud ning kui nad teavad, kuidas seadet turvaliselt kasutada ja tunnevad seadmega kaasnevaid ohte. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Ilma järelevalveta ei tohi lapsed teostada seadme puhastust ja hooldust. |
| ☒ | Ahju ukseklaasi puhastamiseks ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid ega metallist kaabitsaid, sest need võivad pinda kriimustada ning klaas võib puruneda. |
| ☒ | Seadmed ei ole mõeldud kasutamiseks väliste taimerite või eraldiseisvate kaugjuhtimissüsteemidega. |

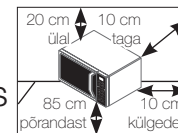
See toode kuulub 2. rühma B klassi ISM-seadmete hulka. 2. rühma kuuluvad seadmed hõlmavad kõiki ISM-seadmeid, mis genereerivad raadiosageduslikku energiat ja/ või mida kasutatakse elektromagnetkiirguse rakendamiseks materjalide töötlemisel, ning EDM- ja kaarkeevitusseadmed.

B klassi seadmed on mõeldud kasutamiseks kodus majapidamises või kohtades, kus kasutatakse madalpingega elektrivõrke, mis varustavad elektrienergiaga kodumajapidamisi.

MIKROLAINEAHJU PAIGALDAMINE

Paigutage ahi tasasele pinnale, põrandast 85 cm kõrgemale. Pind peab olema piisavalt tugev, et ahju raskusele vastu pidada.

1. Ahju paigaldamisel veenduge, et ahju taha ja külgedele jääks piisava ventilatsiooni tagamiseks vähemalt 10 cm (4 tolli) vaba ruumi ning ahju kohale vähemalt 20 cm (8 tolli) vaba ruumi.



2. Eemaldage kõik ahju sees leiduvad pakkematerjalid.

3. Asetage paika pöördtugi ja pöördalus. Kontrollige, kas pöördalus pöörleb vabalt. (Ainult pöördalusega mudeli puhul)

4. Mikrolaineahi tuleb paigaldada nii, et seinakontakt oleks ligipääsetav.

- ☑ Kui toitejuhe on kahjustunud, peab ohu vältimiseks selle välja vahetama tootja, tema hooldustehnik või sarnase kvalifikatsiooniga isik. Isikliku ohutuse tagamiseks ühendage kaabel sobivasse vahelduvvooluvõrgu maandatud pistikupessa.
- ☑ Ärge paigaldage mikrolaineahju liiga sooja või niiskesse kohta, nt tavalise ahju või radiaatori lähedusse. Järgige täpselt ahju elektritoite kohta käivaid andmeid; kui kasutate pikendusjuhet, peab see olema samasugune nagu ahjuga kaasas olev toitejuhe. Enne mikrolaineahju esmakordset kasutamist pühkige selle sisemust ja uksetihendeid niiske lapiga.

MIKROLAINEAHJU PUHASTAMINE

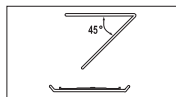
Rasva- ja toidujäätmete kihi moodustumise vältimiseks tuleb regulaarselt puhastada järgmisi mikrolaineahju osi.

- Sise- ja välispinnad
- Uks ja uksetihendid
- Pöördalus ja pöördtugi
(Ainult pöördalusega mudelid)

- ☑ **ALATI** jälgige, et uksetihendid oleksid puhtad ja et uks sulguks korralikult.
 - ☑ Kui ahju korralikult ei puhastata, võib mustus seadme pinda rikkuda, mis omakorda võib seadme eluiga oluliselt lühendada või põhjustada ohtliku olukorra.
1. Puhastage ahju välispindu pehme lapi ja sooja seebiveega. Loputage ja kuivatage.
 2. Eemaldage ahju sisepindadelt kõik pritsmed ja plekid seebivees niisutatud lapiga. Loputage ja kuivatage.
 3. Kinnijäänud toiduosakeste ja halva lõhna eemaldamiseks asetage ahju tassitäis lahjendatud sidrunimahla ja kuumutage maksimaalsel võimsusel kümme minutit.
 4. Peske nõudepesumasinakindlat alust vastavalt vajadusele.
- ☑ **ÄRGE** laske vett ventilatsiooniavadesse tilkuda. **ÄRGE KUNAGI** kasutage mingeid abrasiivseid tooteid ega kemikaale. Uksetihendite puhastamisel jälgige eriti tähelepanelikult, et toiduosakesed:
 - Ei koguneks;
 - Ei takistaks ukse korralikku sulgumist.

- ✎ **Puhastage** mikrolaineahju sisemust kohe pärast iga kasutust õrna pesulahusega, kuid laske vigastuste vältimiseks mikrolaineahjul eelnevalt jahtuda.

Ahjuõõnsuse ülemise osa puhastamisel tuleks kütteelementi 45° võrra allapoole keerata ja alles siis puhastada. (Ainult pöördkuumutiga mudelid)



MIKROLAINEAHJU HOIUNDAMINE JA PARANDAMINE

Mikrolaineahju hoiundamisel või teenindusse viimisel tuleks meeles pidada järgmist. Ahju ei tohi kasutada, kui üks või uksetihendid on kahjustatud järgmiselt.

- Katkine hing
- Kahjustunud tihendid
- Väändunud või kõverdunud korpus

Parandustöid tohib läbi viia ainult kvalifitseeritud mikrolaineahju tehnik.

- ✎ **ÄRGE KUNAGI** eemaldage ahju küljest väliskorpust. Kui ahi on rikkis ja vajab parandamist või kui teil on kahtlusi selle seisukorra osas, tehke järgmist.

- Eemaldage pistik seinakontaktist
- Pöörduge lähimasse müügijärgsesse teeninduskeskusse

- ✎ Kui soovite ahju ajutiselt hoiundada, valige selleks kuiv ja tolmuvaba koht.

Põhjus: tolm ja niiskus võivad ahju töötavaid osi oluliselt kahjustada.

- ✎ See mikrolaineahi pole ette nähtud kommertskasutuseks.
- ✎ Ohutuse eesmärgil ei tohi lambipirni ise vahetada. Võtke ühendust lähima Samsungi volitatud klienditeeninduskeskusega ja leppige kvalifitseeritud tehnikuga kokku pirni vahetamine.

| ⚠ HOIATUS | | 🔥 | ⚡ | ☠ | 🔥 |
|-----------|--|---|---|---|---|
| ✎ | Seadet tohib muuta või remontida ainult kvalifitseeritud töötaja. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| ✎ | Ärge kuumutage vedelikke ega muid toite mikrolaine funktsioonil kinnistes anumates. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| ✎ | Ohutuse huvides ärge kasutage kõrgsurve all olevaid vee- või aurujoaga puhasteid. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| ✎ | Ärge paigutage seda seadet soojusallika või kergesti süttiva materjali lähedusse; niiskesse, õlisesse või tolmusesse kohta; otsese päikesevalguse kätte või vee lähedusse või paika, kus võib erituda gaasi; samuti ebatasasele pinnale. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

| | | | | | |
|--|---|---|---|---|---|
| | See seade tuleb korralikult maandada, järgides kohalikke ja riiklikke eeskirju. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Eemaldage regulaarselt seinakontaktidelt ja pistikutelt kuiva lapiga tolm, vesi või praht. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Ärge toitejuhet liiga tugevasti tõmmake või painutage ega asetage sellele raskeid esemeid. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Gaasilekke korral (propaan, veeldatud naftagaas jne) õhutage ruum kohe; ärge toitepistikut puudutage. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Ärge puudutage toitepistikut märgade kätega. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Ärge lülitage seadet välja toitepistikut eemaldades ajal, mil seade töötab. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Ärge toppige seadme avadesse sõrmi või muid esemeid. Kui seadmesse satub vett, eemaldage kohe pistik seinakontaktist ja võtke ühendust lähima teeninduskeskusega. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Ärge seadet liiga tugevasti vajutage ega suruge. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Ärge paigutage ahju kergesti purunevate objektide, nt kraanikausi või klaasist esemete, kohale. | ✓ | ✓ | | |
| | Ärge kasutage seadme puhastamiseks benseeni, lahustit, alkoholi, auru- või kõrgsurvepuhastit. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Kontrollige kindlasti, et seadme ja tehnilistes andmetes toodud võimsuse, sageduse ja voolupinge näitajad oleksid samad. | ✓ | ✓ | | ✓ |
| | Ühendage toitepistik kindlalt seinakontakti. Ärge kasutage mitmikpesasid, pikendusjuhtmeid või trafot. | ✓ | ✓ | ✓ | |
| | Ärge kinnitage toitejuhet metalobjekti külge, suruge seda objektide vahele või ahju taha. | ✓ | ✓ | ✓ | |
| | Ärge kasutage katkist toitepistikut, toitejuhet või lahtist seinakontakti. Kui toitepistik või toitejuhe on kahjustatud, võtke ühendust teeninduskeskusega. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

| | | | | | |
|--|---|---|---|---|---|
| | Ärge kallake ega pihustage seadmele vett. | ✓ | ✓ | | |
| | Ärge asetage ahju peale, sisse või selle ukse külge mingeid esemeid. | ✓ | ✓ | ✓ | |
| | Ärge pihustage ahju pinnale lenduvaid aineid, nt putukatõrjevahendeid. | ✓ | ✓ | | |
| | Ärge hoidke ahju peal süttivaid materjale. Eriti tähelepanelik tuleb olla alkoholi sisaldavate toitude valmistamisel, kuna alkoholiaurud võivad kokku puutuda ahju kuumade osadega. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| | Hoidke lapsed ukse avamise ja sulgemise ajal sellest eemal, sest nad võivad end selle vastu ära lüüa või sõrmed ukse vahele jätta. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | HOIATUS! Joogid võivad pärast mikrolaineahjus kuumutamist üle keeda, seetõttu olge nõu käsitsemisel ettevaatlik. Ohtliku olukorra ennetamiseks jätke jook pärast ahju väljalülitamist ALATI umbes 20 sekundiks ahju seisma, et temperatuur jõuaks ühtlustuda. Vajaduse korral segage kuumutamise ajal; pärast kuumutamist segage ALATI. Kui peaksite kuuma vedelikuga kõrvetada saama, TEHKE JÄRGMIST. <ul style="list-style-type: none"> Jahutage külma veega kõrvetada saanud kohta vähemalt 10 minutit. Katke koht puhta, kuiva sidemega. Ärge määrige kõrvetada saanud kohale mingeid salve ega õlisid. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Ärge pange alust ega resti kohe pärast toiduvalmistamist vette, sest need võivad puruneda või saada kahjustusi. | | | | ✓ |
| | Ärge kasutage mikrolaineahju toiduainete õlis küpsetamiseks, kuna õli temperatuuri ei saa kontrolli all hoida. See võib põhjustada kuuma vedeliku äkilise ülekeemise. | ✓ | | | ✓ |

| ! ETTEVAATUST | |  |  |  |  |
|-------------------------------------|--|--|--|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> | Kasutage ainult mikrolaineahju jaoks ette nähtud nõusid; ÄRGE kasutage metallnõusid ega kuld- või hõbeäärega lauanõusid, praevardaid, kahvleid vms. Paber- või kilekottidelt tuleb eemaldada kinnitusklambrid. Põhjus: tekivad sädemed või kaarleek võivad ahju rikkuda. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| <input type="checkbox"/> | Ärge kasutage mikrolaineahju paberite või riiete kuivatamiseks. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Väiksemate toidukoguste puhul kasutage ülekuumenemise ja toidu kõrbema minemise vältimiseks lühemat kuumutusaega. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| <input type="checkbox"/> | Ärge kastke toitejuhet või pistikut vette; hoidke toitejuhe kuumusest eemal. | ✓ | ✓ | | |
| <input type="checkbox"/> | Ärge keetke mikrolaineahjus terveid koorega mune ega soojendage kõvaks keedetud mune, sest need võivad lõhkeda isegi pärast kuumutamise lõppemist. Samuti ei tohi ahjus kuumutada õhukindlalt suletud või vaakumpakendatud pudeleid, purke, pakendeid, koorega pähkleid, tomateid jms. | | | ✓ | ✓ |
| <input type="checkbox"/> | Ärge katke ventilatsiooniavad riide või paberiga. Need võivad süttida, kuna kuum õhk püüab seadmest väljuda. Ülekuumenemisel võib ahi end automaatselt välja lülitada ning jääda väljalülitatuks kuni piisava mahajahtumiseni. | ✓ | | ✓ | |
| <input type="checkbox"/> | Põletuste vältimiseks kasutage nõude mikrolaineahjust väljavõtmisel alati pajakindaid. | | | ✓ | |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Segage vedelikke poole kuumutamise ajal või pärast kuumutamise lõppu ning laske ülekeemise ärahoidmiseks 20 sekundit pärast kuumutamise lõppu seista. | | | ✓ | |

| | | | | | | |
|-------------------------------------|--|---|---|---|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> | Et vältida kuuma auru tekitatud põletusi, tuleks ahjuukse avamisel seista ahjust umbes käevarre kaugusel. | | | | ✓ | |
| <input type="checkbox"/> | Ärge käivitage mikrolaineahju, kui see on tühi. Ohutuse tagamiseks lülitub mikrolaineahi 30 minutiks välja. Soovitatav on mikrolaineenergia neelamiseks asetada ahju klaas veega juhuks, kui mikrolaineahi kogemata sisse lülitatakse. | ✓ | | | | ✓ |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Ahju paigaldamisel järgige selles juhendis toodud õhuvahesid. (Vt jaotist „Mikrolaineahju paigaldamine“.) | ✓ | | | ✓ | |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Olge ettevaatlik, kui ühendate muid elektriseadmeid ahju läheduses asuvatesse seinakontaktidesse. | ✓ | ✓ | ✓ | | |

ETTEVAATUSABINÕUD, KUIDAS VÄLTIDA KOKKUPUUDET LIIGSE MIKROLAINEENERGIAGA. (AINULT MIKROLAINEFUNKTSIOON)

Järgnevate ohutusjuhiste eiramine võib kaasa tuua kahjuliku kokkupuute mikrolaineenergiaga.

- Kunagi ei tohi üritada ahju kasutada lahtise uksega, püüda muuta turvalukke (uksesulgureid) ega turvaluku avadesse midagi sisestada.
- ÄRGE pange midagi ahjuukse vahele; samuti ärge laske toiduosakestel või puhastusvahendi jääkidel koguneda tihendi pinnale. Jälgige, et uks ja uksetihendid oleksid alati puhtad. Selleks puhastage neid pärast kasutamist esmalt niiske ja seejärel kuiva lapiga.
- ÄRGE kasutage rikkis ahju enne, kui tootjapoolse väljaõppe saanud kvalifitseeritud mikrolaineahju tehnik pole seda parandanud. On väga oluline, et ahju uks sulguks õigesti ja et järgmistel osadel poleks mingeid kahjustusi.
 - Uks (köver)
 - Uksehinged (katki või logisevad)
 - Uksetihendid ja tihendite pinnad
- Ahju tohib reguleerida ja parandada ainult vastava kvalifikatsiooniga ja tootjapoolse väljaõppe saanud mikrolaineahju tehnik.

Samsung võtab tarviku vahetamise või kosmeetilise vea parandamise eest tasu, kui seadmele ja/või tarvikule tekkinud kahju või tarviku kaotsimineku on põhjustanud klient. See tingimus hõlmab järgmist.

- (a) Mõlkis, kriimustatud või katkine uks, käepide, välispaneel või juhtpaneel
- (b) Katkine või puuduv alus, juhtrullik, ajam või traatrest
- Kasutage seda seadet ainult ettenähtud otstarbel ja kasutusjuhendis kirjeldatud viisil. Kasutusjuhendis toodud hoiatused ja ohutusjuhised ei pruugi kajastada kõiki võimalikke olukordi ja tingimusi. Seadme paigaldamisel, hooldamisel ning kasutamisel olge mõistlik, ettevaatlik ja hoolikas.
 - Kuna käesolevad kasutusjuhised hõlmavad mitmeid erinevaid mudeleid, võivad teie mikrolaineahju omadused selles juhendis toodutest veidi erineda. Ühtlasi ei pruugi kõik hoiatustähised teie seadme puhul kehtida. Kui teil on küsimusi, võtke ühendust lähima teeninduskeskusega või otsige abi ja teavet aadressil www.samsung.com.
 - See mikrolaineahi on mõeldud toidu kuumutamiseks. See on ette nähtud ainult koduseks kasutamiseks. Ärge soojendage seadmes teradega täidetud patju ega muid tekstiilesemeid, see võib põhjustada põletusi või tulekahju. Tootja ei vastutata seadme valest kasutamisest tingitud kahjude eest.
 - Kui ahju korralikult ei puhastata, võib mustus seadme pinda rikkuda, mis omakorda võib seadme eluiga oluliselt lühendada või põhjustada ohtliku olukorra.



ÕIGE VIIS TOOTE KASUTUSELT KÕRVALDAMISEKS (ELEKTRILISTE JA ELEKTRONILISTE SEADMETE JÄÄTMED)

(Kehtib riikides, kus jäätmed kogutakse sorteeritult)

Selline tähistus tootel või selle tarvikutel või dokumentidel näitab, et toodet ega selle elektroonilisi tarvikuid (nt laadija, peakomplekt, USB-kaabel) ei tohi kasutusaja lõppemisel käidelda koos muude olmejäätmega. Selleks et vältida jäätmete kontrollimatu käitlemisega seotud võimaliku kahju tekitamist keskkonnale või inimeste tervisele ning edendada materiaalsete vahendite säästvat taaskasutust, eraldage need esemed muudest jäätmetest ja suunake need vastutustundlikult taasinglusse.

Kodukasutajad saavad teavet nende esemete keskkonnaohutu taaskasutamise kohta kas toote müüjal või keskkonnaametist.

Firmad peaksid võtma ühendust tarnijaga ning kontrollima ostulepingu tingimusi ja sätteid. Toodet ega selle elektroonilisi tarvikuid ei tohi panna muude hävitamiseks mõeldud kaubandusjäätmete hulka.

kiirjuhend







Soovin toitu valmistada.

| | |
|---|--|
|  | <p>1. Asetage toit ahju. Vajutage nuppu Start/+30s.</p> <p>Tulemus Kui küpsetamine on lõppenud, piiksub ahi neli korda ja vilgub teade „End” (Lõpp). Seejärel piiksub ahi ühe korra minutis.</p> |
|---|--|

Soovin lisada 30 sekundit.

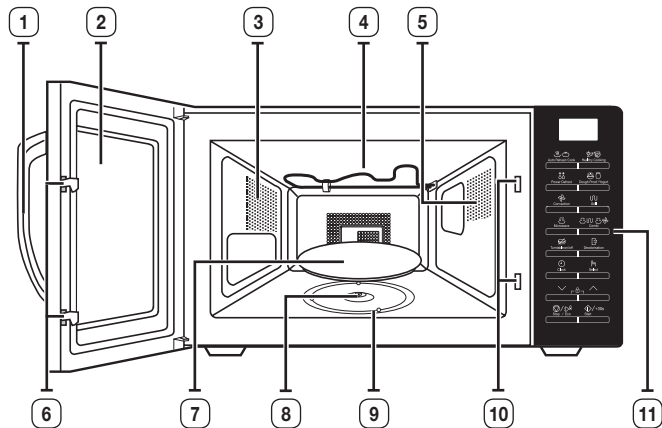
| | |
|---|--|
|  | Vajutage nuppu Start/+30s üks kord iga lisatava 30 sekundi kohta. |
|  | Vajutades Ülesnoole ja Allanoole nuppe, saate seadistada aega vastavalt oma soovile. |

Soovin toitu kiirsulatada.

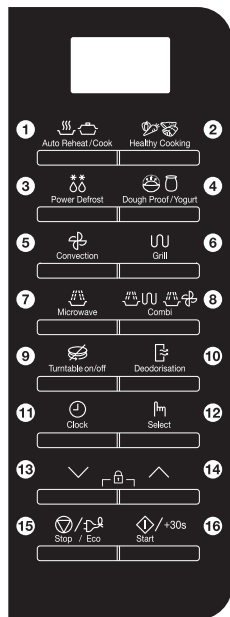
| | |
|--|---|
|  Power Defrost <input type="text"/> | 1. Vajutage nuppu Power Defrost (Kiirsulatus) . |
|  <input type="text"/>  Select <input type="text"/> | 2. Valige toiduvalmistamise kategooria, vajutades Ülesnoole või Allanoole nuppu. Sobiva kategooria seadistamiseks vajutage nuppu Select (Valimine) . |
|  <input type="text"/>  | 3. Valige kaal, vajutades vastavalt vajadusele Ülesnoole või Allanoole nuppu. |
|  +30s Start <input type="text"/> | 4. Vajutage nuppu Start/+30s. Tulemus Sulatamine algab. <ul style="list-style-type: none"> • Kui küpsetamine on lõppenud, piiksub ahi neli korda ja vilgub teade „End” (Lõpp). Seejärel piiksub ahi ühe korra minutis. |

ahju omadused

AHI

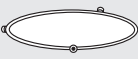
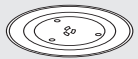
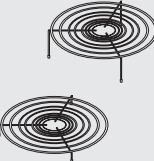




- | | |
|-----------------------|--------------------|
| 1. UKSEKÄEPIDE | 7. PÖÖRDALUS |
| 2. UKS | 8. AJAM |
| 3. VENTILATSIOONIAVAD | 9. PÖÖRDTUGI |
| 4. KÜTTEELEMENT | 10. TURVALUKU AVAD |
| 5. VALGUSTUS | 11. ESIPANEEL |
| 6. UKSE SULGURID | |



- | | |
|-------------------------------------|--------------------------------|
| 1. NUPP AUTOMAATSOOJENDUS/-KÜPSETUS | 9. NUPP PÖÖRDALUS SISSE/VÄLJA |
| 2. NUPP TERVISLIK TOIDUVALMISTAMINE | 10. NUPP LÖHNAEEMALDUS |
| 3. NUPP KIIRSULATUS | 11. NUPP KELL |
| 4. NUPP TAINAKERGITUS/JOGURT | 12. NUPP VALIMINE |
| 5. NUPP KONVEKTSIOON | 13. ALLANOOLE NUPP |
| 6. NUPP GRILLIMINE | 14. ÜLESNOOLE NUPP |
| 7. NUPP MIKROLAINED | 15. NUPP PEATAMINE/ENERGIASÄÄT |
| 8. NUPP KOMBINEERITUD | 16. NUPP START/+30s |

Olenevalt ostetud mudelist kuuluvad selle seadme juurde mitmed tarvikud, mida saab kasutada erineval viisil.

| | |
|---|--|
|  | 1. Pöördtugi tuleb asetada ahju põhja keskele. Otstarve Pöördtugi toetab pöördalust. |
|  | 2. Pöördalus tuleb asetada pöördtoele nii, et selle keskosa sobitub ajamile. Otstarve Pöördalus on peamine toiduvalmistuspind; seda saab puhastamiseks kergesti eemaldada. |
|  | 3. Kõrge rest, madal rest tuleb asetada pöördalusele. Otstarve Metallreste saab kasutada selleks, et valmistada toitu kahe nõuga korraga. Väikse nõu võib asetada pöördalusele ja teise nõu restile. Metallreste saab kasutada nii grillimisel kui ka konvektsioon- ja kombineeritud küpsetamisel. |
|  | 4. Krõbestusalus tuleb asetada pöördalusele. (Kasutamiseks ainult mudelite MC28H5015C* ja MC28H5015Z* puhul) Otstarve Krõbestusalust saab kasutada mikrolainefunktsiooni või grilli kombineeritud toiduvalmistamisrežiimides toidu pruunistamiseks altpoolt ning leht- ja pitsataina krõbestamiseks. |
|  | 5. Küpsetusvarras, grillimisajam ja praevarras tuleb asetada klaasnõusse. (Kasutamiseks ainult mudeli MC28H5015Z* puhul) Otstarve Küpsetusvarrast on mugav kasutada kana grillimiseks, kuna siis ei pea liha ümber keerama. Seda saab kasutada grilli kombineeritud toiduvalmistamisrežiimides. |

(jätkub)

ahju kasutamine

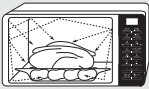
MIKROLAINEAHJU TÖÖPÕHIMÕTTED


Mikrolained on kõrgsageduslikud elektromagnetlained. Vabastatud energia võimaldab toitu valmistada ja soojendada nii, et selle vorm ega värv ei muutu.

Mikrolaineahju saate kasutada:

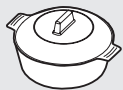
- sulatamiseks;
- soojendamiseks;
- küpsetamiseks.

Toiduvalmistamise põhimõte on järgmine.

| | |
|---|--|
|  | 1. Magnetroni tekitatud mikrolained peegelduvad ahju õõnsuses ja jaotuvad ühtlaselt, kuna toit pöörleb pöördalusel. Seetõttu valmib toit ühtlaselt. |
| | 2. Mikrolained neelduvad toitu umbes 2,5 cm (1 tolli) sügavusele. Seejärel jätkub toiduvalmistamine, kuna soojus hajub toidu sees. |
| | 3. Toiduvalmistamise aeg erineb sõltuvalt kasutatavast küpsetusnõust ja järgmistest toidu omadustest. <ul style="list-style-type: none">• Kogus ja tihedus• Veesisaldus• Algne temperatuur (külmutatud või mitte) |

 Kuna toidu keskosa küpseb soojuse hajumise kaudu, jätkub küpsemine ka siis, kui võtate toidu ahjust välja. Seetõttu tuleb järgida retseptides ja käesolevas juhendis määratud ooteaegu, et tagada:

- toidu ühtlane küpsemine kuni keskosani;
- toidu ühtlane temperatuur.

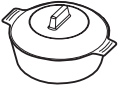



6. Aurutaja. (Kasutamiseks ainult mudelite MC28H5015F* ja MC28H5015Z* puhul)

Otstarve Plastist aurutaja on mõeldud kasutamiseks aurutusfunktsiooniga.

 **ÄRGE** kasutage mikrolaineahju ilma pöördtoe või pöördaluseta.


 **ÄRGE** kasutage aurutajaga režiime GRILL, KONVEKTSIOON ja KOMBINEERITUD.

| Režiim | ML | GRILL | KOMBINEERITUD | KONVEKTSIOON |
|---|----|-------|---------------|--------------|
|  (Aurutaja) | O | X | X | X |

-  **ETTEVAATUST!**
- Ärge kunagi kasutage seda profiaurutajat muu toote või mudeliga. See võib põhjustada tulekahju või pöördumatuid kahjustusi tootele.
 - Ärge kasutage profiaurutajat, kui selles pole vett või toitu. Enne kasutamist valage profiaurutajasse vähemalt 500 ml vett. Kui vett on vähem kui 500 ml, ei pruugi toit täielikult valmida; ühtlasi võib see põhjustada tulekahju või pöördumatuid kahjustusi tootele.
 - Toiduvalmistamise järel profiaurutajast nõu eemaldamisel tuleb olla ettevaatlik, kuna see on väga kuum.
 - Paigaldage profiaurutaja kaas kindlasti nii, et see sobitub aurutus-/krõbestusalusele. Kui te ei paigalda aurutuskäant ja -alust vastavalt juhendile, siis nõus olevad munad või kastanid plahvatavad.

AHJU KORRALIKU TÖÖ KONTROLLIMINE

Järgmiste lihtsate toimingute abil saate kontrollida, kas teie ahi töötab alati korralikult. Kahtluste korral vt jaotist „Veatsing“ lk 40-41.

-  Ahi tuleb ühendada sobivasse seinakontakti. Pöördalus peab olema ahjus omal kohal. Kui te ei kasuta maksimaalset võimsustaset (100 % – 900 W), kulub vee keemaminekuks kauem aega.

Avage ahju uks, tõmmates selle paremas servas asuvat käepidet.
Asetage pöördalusele klaas veega. Sulgege uks.

| | |
|---|---|
|  / +30s Start <input type="text"/> | Vajutage nuppu Start/+30s ja seadistage ajaks 4 või 5 minutit, vajutades nuppu Start/+30s vajaliku arvu kordi. Tulemus Ahi soojendab vett 4 või 5 minutit. Seejärel peaks vesi keema. |
|---|---|


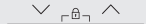




AJA SEADISTAMINE

Teie mikrolaineahjul on sisseehitatud kell. Vooluvõrguga ühendamisel kuvatakse ekraanil automaatselt „88:88“ ja seejärel „12:00“.

Määrake kella-aeg. Kella-aega saab kuvada nii 24-tunnises kui ka 12-tunnises vormingus. Kell tuleb seadistada:


- mikrolaineahju esmakordsel paigaldamisel;
- pärast voolukatkestust.

-  Ärge unustage kella ümber seadistada ka suve- või talveajale üleminekul.



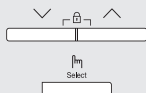


| | |
|--|--|
|  Clock <input type="text"/> | 1. Vajutage nuppu Clock (Kell) . |
|  <input type="text"/> | 2. Vajutage Ülesnoole või Allanoole nuppu, et valida kellaaja kuvamise vorming (12 H või 24 H). Seejärel vajutage nuppu Select (Valimine) , et valida kuvamise vorming. |
|  <input type="text"/> | 3. Vajutage Ülesnoole või Allanoole nuppu, et valida tunnid. |
|  Select <input type="text"/> | 4. Vajutage nuppu Select (Valimine) . |
|  <input type="text"/> | 5. Vajutage Ülesnoole või Allanoole nuppu, et valida minutid. |
|  Select <input type="text"/> | 6. Kui ekraanil kuvatakse õiget kella-aega, vajutage kella käivitamiseks nuppu Select (Valimine) . Tulemus Kella-aega kuvatakse ka siis, kui te parajasti mikrolaineahju ei kasuta. |

KÜPSETAMINE/SOOJENDAMINE

Järgnevalt pakutakse juhiseid toidu valmistamiseks ja soojendamiseks.

 Enne ahju juurest lahkumist kontrollige ALATI küpsetusseadeid.

Avage uks. Asetage toit pöördaluse keskele. Sulgege uks. Ärge kunagi lülitage mikrolaineahju tühjaltsisse.

| | |
|--|--|
|  Microwave <input type="text"/> | 1. Vajutage nuppu Microwave (Mikrolaine). Tulemus Kuvatakse järgmised tähised:  (mikrolainerežiim) |
|  Select <input type="text"/> | 2. Vajutage Ülesnoole või Allanoole nuppu, kuni kuvatakse sobiv võimsustase. Seejärel vajutage nuppu Select (Valimine) , et võimsustase seadistada. <ul style="list-style-type: none">Kui te võimsustaset 5 sekundi jooksul ei seadista, liigutakse automaatselt küpsetusaja seadistamise sammu juurde. |
|  <input type="text"/> | 3. Valige küpsetusaeg, vajutades Ülesnoole või Allanoole nuppu. Tulemus Kuvatakse toiduvalmistamise aeg. |
|  Start <input type="text"/> | 4. Vajutage nuppu Start/+30s. Tulemus Ahju valgustus süttib ja pöördalus hakkab pöörlema. Küpsetamine algab ja kui see on lõppenud, toimub järgmine. <ul style="list-style-type: none">Ahi piiksus neli korda ja vilgub teade „End” (Lõpp). Seejärel piiksus ahi ühe korra minutis. |

VÕIMSUSTASEMED JA AJAERINEVUSED

Võimsustase funktsioon võimaldab teil reguleerida energiakulu ja seega toidu valmistamiseks või soojendamiseks vajaminevat aega vastavalt selle tüübile ja kogusele. Saate valida kuue võimsustase vahel.

| Võimsustase | Määr | Väljund |
|------------------|-------|---------|
| KÕRGE | 100 % | 900 W |
| KESKMISELT KÕRGE | 67 % | 600 W |
| KESKMINE | 50 % | 450 W |
| KESKMISELT MADAL | 33 % | 300 W |
| SULATAMINE | 20 % | 180 W |
| MADAL | 11 % | 100 W |



Retseptides ja selles juhendis toodud küpsetusajad vastavad konkreetsele märgitud võimsustasele.

| Kui valite... | Tuleb küpsetusaega... |
|----------------------|-----------------------|
| Kõrgema võimsustase | Vähendada |
| Madalama võimsustase | Suurendada |

KÜPSETUSAJA REGULEERIMINE

Saate küpsetusaega reguleerida, vajutades nuppu **Start/+30s.**

- Saate küpsetamise edenemist igal ajal kontrollida, avades lihtsalt ukse.
- Saate järelejäädud küpsetusaega suurendada.

| | |
|---|--|
|  Start <input type="text"/> | Toidu küpsetusaja reguleerimiseks küpsetamise ajal, vajutage nuppu Start/+30s üks kord iga lisatava 30 sekundi kohta. <ul style="list-style-type: none">Näide. Kolme minuti lisamiseks vajutage nuppu Start/+30s kuus korda. |
|  Select <input type="text"/> | Küpsetusaja reguleerimiseks võite kasutada ka ÜLESNOOLE ja ALLANOOLE nuppe. |

KÜPSETAMISE KATKESTAMINE


Võite küpsetamise igal ajal peatada, et teha järgmist.

- Toitu kontrollida
- Toitu ümber keerata või segada
- Toitu seisma jätta

| Küpsetamise peatamiseks... | Tehke järgmist... |
|----------------------------|--|
| Ajutselst | Ajutselst: avage uks või vajutage üks kord peatamise nuppu. Tulemus Küpsetamine katkeb. Küpsetamise jätkamiseks sulgege uuesti uks ja vajutage nuppu Start/+30s . |
| Lõplikult | Lõplikult: vajutage üks kord peatamise nuppu. Tulemus Küpsetamine katkeb. Kui soovite küpsetusseadeid tühistada, vajutage uuesti nuppu Stop/Eco (Peatamine/Energiasääst) . |

ENERGIASÄÄSTUREŽIIMI SEADISTAMINE

Ahjul on energiasäästurežiim.

| | |
|---|--|
|  Stop / Eco <input type="text"/> | <ul style="list-style-type: none"> • Vajutage nuppu Stop/Eco (Peatamine/Energiasääst). (Kui ahi on ooterežiimis) Tulemus Ekraan lülitub välja. • Energiasäästurežiimist väljumiseks avage uks või vajutage nuppu Stop/Eco (Peatamine/Energiasääst), seejärel kuvatakse ekraanil kellaaeg. Ahi on kasutamiseks valmis. |
|---|--|

Automaatne energiasäästufunktsioon








Kui seade on kahe seadistustoimingu vahel või töötab ajutselst peatatud olekus ja te ei vali ühtegi funktsiooni, funktsioon tühistatakse ja 25 minuti pärast kuvatakse kell. Kui ahjuuks on olnud avatud kauem kui viis minutit, kustub ahju tuli.

AUTOMAATSOOJENDUSE/-KÜPSETUSE FUNKTSIOONIDE KASUTAMINE

Kümme **Automaatsoojenduse/-Küpsetuse** funktsiooni võimaldavad kasutada eelprogrammeeritud küpsetusaegu. Küpsetusaegu ega võimsustasemeid valida ei pea. Saate valida portsjoni suuruse, vajutades **Ülesnoole** või **Allanoole** nuppu.

 Kasutage ainult mikrolainekindlaid nõusid.

Avage uks. Asetage toit pöördaluse keskele. Sulgege uks.

| | |
|--|--|
|  Auto Reheat /Cook <input type="text"/> | 1. Vajutage nuppu Auto Reheat/Cook (Automaatsoojendus/-Küpsetus) . |
|  <input type="text"/> | 2. Vajutage Ülesnoole ja Allanoole nuppe, et valida küpsetuskategooria. (1: Automaatsoojendus; 2: Automaatküpsetus) |
|  Select <input type="text"/> | 3. Vajutage nuppu Select (Valimine) . |
|   Select <input type="text"/> | 4. Valige valmistatava toidu tüüp, vajutades Ülesnoole ja Allanoole nuppe. Erinevate eelprogrammeeritud seadistuste kirjeldust vt järgmisel lehel olevast tabelist. Seejärel vajutage nuppu Select (Valimine) , et valida toidu tüüp. |
|  <input type="text"/> | 5. Valige portsjoni suurus, vajutades Ülesnoole ja Allanoole nuppe. |
|  Start <input type="text"/> | 6. Vajutage nuppu Start/+30s. Tulemus Toitu küpsetatakse vastavalt valitud eelprogrammeeritud seadistusele. <ul style="list-style-type: none"> • Kui küpsetamine on lõppenud, piiksub ahi neli korda ja vilgub teade „End” (Lõpp). Seejärel piiksub ahi ühe korra minutis. |

Allolevas tabelis on toodud automaatsoojenduse ja -küpsetuse kogused ning vastavad juhised.

 Kasutage toidu väljavõtmisel pajakindaid.

1. Automaatsoojendus

| Tähis/Toit | Portsjoni suurus | Juhised |
|--|---|---|
| 1-1 Valmistoidud (jahutatud) | 300-350 g 400-450 g | Asetage toit keraamilisele alusele ja katke mikrolaineahjukilega. See programm sobib 3 komponendist koosnevatele toitudele (nt liha koos kastme, köögivilja ja lisandiga, nt kartulite, riisi või pastaga). Laske 2-3 minutit seista. |
| 1-2 Miniravioolid (jahutatud) | 200-250 g 300-350 g | Asetage jahutatud valmis miniravioolid mikrolainekindla plastnõuga pöördaluse keskele. Augustage valmistoote kile või katke plastnõu mikrolaineahjukilega. Enne ja pärast ooteaega segage ettevaatlikult. See programm sobib nii ravioolidele kui ka kastmega nuudlitele. Laske 3 minutit seista. |
| 1-3 Külmutatud pitsa | 300-350 g 400-450 g | Asetage külmutatud pitsa madalale restile. |
| 1-4 Külmutatud pitsasuupisted | 100-150 g 250-300 g | Asetage külmutatud pitsasuupisted madalale restile. |
| 1-5 Külmutatud lasanje | 400-450 g 600-650 g | Pange külmutatud lasanje sobiva suurusega ahjukindlasse nõusse. Asetage nõu madalale restile. Laske 3-4 minutit seista. |
| 1-6 Külmutatud kuklid | 100-150 g (2 tk) 200-250 g (4 tk) 300-350 g (6 tk) | Soovitage ahju 5 minutit eelsoojendada temperatuurini 180 °C, kasutades konvektsioonifunktsiooni. Asetage 2-6 külmutatud kuklit (-18 °C) ringjalt madalale restile. See programm sobib väikestele külmutatud pagaritoodetele, nt kuklid, ciabatta-kuklid ja väikesed baguette'id. Laske 3-5 minutit seista. |

2. Automaatküpsetus








| Tähis/Toit | Portsjoni suurus | Juhised |
|--|---|--|
| 2-1 Brokoliõisikud/ Värsked köögiviljad | 200-250 g 300-350 g 400-450 g | Kaaluge köögiviljad pärast pesemist, puhastamist ja ühesuurusteks tükkideks lõikamist. Asetage need kaanega klaasnõusse. Lisage 30 ml (2 spl) vett 200-250 g kohta, 45 ml (3 spl) vett 300-450 g kohta ja 60-75 ml (4 spl) vett 400-450 g kohta. Pärast küpsetamist segage. Suuremate koguste valmistamisel segage küpsetamise jooksul üks kord. Laske 1-2 minutit seista. |
| 2-2 Kanatükid | 300-400 g (1 tk) 500-600 g (2 tk) 700-800 g (3 tk) | Pintseldage kanatükid õliga ning maitsestage pipra, soola ja paprikaga. Asetage need nahk allpool ringjalt kõrgele restile. Piiksu kõlamisel keerake ümber. Laske 2 minutit seista. |
| 2-3 Grillkana | 1100-1150 g 1200-1250 g | Pintseldage jahutatud kana õli ja maitseainetega. Asetage see rind allpool madala resti keskele. Piiksu kõlamisel keerake ümber. Jätkamiseks vajutage käivitusnuppu. Laske 5 minutit seista. |
| 2-4 Muffinid | 250-300 g | Valage tainas 6-8 paberist või silikoonist muffinivormi (igaüks 45 g) ja asetage need madalale restile. Käivitage programm (ahi eelsoojeneb). Pärast piiksu kõlamist sisestage rest koos toiduga. |

TERVISLIKU TOIDUVALMISTAMISE FUNKTSIOONIDE KASUTAMINE

Viisteist **Tervisliku toiduvalmistamise** funktsiooni võimaldavad kasutada eelprogrammeeritud küpsetusaegu. Küpsetusaegu ega võimsustasemeid valima ei pea. Saate valida portsjoni suuruse, vajutades **Ülesnoole** või **Allanoole** nuppu.

 Kasutage ainult mikrolainekindlaid nõusid.

Avage uks. Asetage toit pöördaluse keskele. Sulgege uks.

| | |
|--|--|
|  Healthy Cooking <input type="text"/> | 1. Vajutage nuppu Healthy cook (Tervislik toiduvalmistamine) . |
|  <input type="text"/> | 2. Vajutage Ülesnoole või Allanoole nuppu, et valida küpsetuskategooria. |
|  Select <input type="text"/> | 3. Seadistage küpsetuskategooria, vajutades nuppu Select (Valimine) . |
|  <input type="text"/> | 4. Vajutage Ülesnoole või Allanoole nuppu, et valida toidu tüüp. |
|  Select <input type="text"/> | 5. Seadistage toidu tüüp, vajutades nuppu Select (Valimine) . |
|  <input type="text"/> | 6. Vajutage Ülesnoole või Allanoole nuppu, et valida portsjoni suurus. Erinevate eelprogrammeeritud seadistuste kirjeldust vt järgmisel lehel olevast tabelist. |
|  +30s Start <input type="text"/> | 7. Vajutage nuppu Start/+30s. Tulemus Toitu küpsetatakse vastavalt valitud eelprogrammeeritud seadistusele. <ul style="list-style-type: none"> Kui küpsetamine on lõppenud, piiksub ahi neli korda ja vilgub teade „End” (Lõpp). Seejärel piiksub ahi ühe korra minutis. |

Allolevas tabelis on toodud 15 eelprogrammeeritud küpsetusvaliku puhul kehtivad kogused ja vastavad juhised. Need hõlmavad teravilja/pastat, köögivilju ja linnuliha/kala.

 Kasutage toidu väljavõtmisel pajakindaid.

1. Teravili/Pasta

| Tähis/Toit | Portsjoni suurus | Juhised |
|-------------------|------------------------|---|
| 1-1 Pruun riis | 150-200 g 200-250 g | Kasutage suurt kaanega klaasist ahjukindlat nõud. Lisage topehtkogus külma vett. Küpsetage kaetult. Segage enne ooteaega ning lisage sool ja maitsetaimed. Laske 5-10 minutit seista. |
| 1-2 Kinoa | 150-200 g 200-250 g | Kasutage suurt kaanega klaasist ahjukindlat nõud. Lisage topehtkogus külma vett. Küpsetage kaetult. Segage enne ooteaega ning lisage sool ja maitsetaimed. Laske 1-3 minutit seista. |
| 1-3 Makaronid | 100-150 g 200-250 g | Kasutage suurt kaanega klaasist ahjukindlat nõud. Lisage neljakordne kogus keeva vett, veidi soola ja segage hoolikalt. Ärge kasutage kaant. Segage enne ja nõrutage pärast ooteaega hoolikalt. Laske 1-3 minutit seista. |

2. Köögiviljad

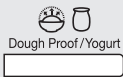



| Tähis/Toit | Portsjoni suurus | Juhised |
|--|-------------------------------------|--|
| 2-1 Rohelised oad | 200-250 g 300-350 g | Loputage ja puhastage oad. Asetage need ühtlase kihina kaanega klaasnõusse. Lisage 30 ml (2 spl) vett 200-250 g kohta ja 45 ml (3 spl) vett 300-450 g kohta. Asetage nõu pöördaluse keskele. Küpsetage kaetult. Segage pärast küpsetamist. Laske 1-2 minutit seista. |
| 2-2 Spinat | 100-150 g 200-250 g | Loputage ja puhastage spinat. Asetage kaanega klaasnõusse. Ärge lisage vett. Asetage kauss pöördaluse keskele. Küpsetage kaetult. Segage pärast küpsetamist. Laske 1-2 minutit seista. |
| 2-3 Kooritud kartulid | 300-350 g 400-450 g 500-550 g | Peske ja koorige kartulid, lõigake need pooleks ja pange kaanega klaasnõusse. Lisage 15-30 ml (1-2 spl) vett. Segage pärast küpsetamist. Suuremate koguste valmistamisel segage küpsetamise jooksul üks kord. Laske 3-5 minutit seista. |
| 2-4 Kartuligratään | 400-450 g 800-850 g | Pange värsketest kartulitest gratään kuumakindlasse klaasnõusse. Asetage nõu madalale restile. Laske 2-3 minutit seista. |
| 2-5 Grillitud baklažaan | 100-150 g 200-250 g | Loputage ja viilutage baklažaan. Pintseldage õli ja maitseainetega. Asetage viilud ühtlase kihina kõrgele restile. Piiksu kõlamisel keerake ümber. Jätkamiseks vajutage käivitusnuppu (ahi jätkab töötamist, kui te viilusid ümber ei keeraj). Laske 1-2 minutit seista. |
| 2-6 Grillitud tomatid | 400-450 g 600-650 g | Loputage ja puhastage tomatid. Lõigake need pooleks ja pange ahjukindlasse nõusse. Puistake peale riivitud juustu. Asetage nõu kõrgele restile. Laske 1-2 minutit seista. |

3. Linnuliha/Kala

| Tähis/Toit | Portsjoni suurus | Juhised |
|---|------------------------|--|
| 3-1 Kanafileed | 300-350 g 400-450 g | Loputage kanafilee ja asetage see keraamilisele taldrikule. Katke mikrolaineahjukilega ja augustage see. Asetage nõu pöördalusele. Laske 2 minutit seista. |
| 3-2 Kalkunifilee | 300-350 g 400-450 g | Loputage kalkunifilee ja pange see sügavasse ahjukindlasse klaasnõusse. Katke mikrolaineahjukilega ja augustage see. Asetage nõu pöördalusele. Laske 2 minutit seista. |
| 3-3 Grillitud kanafilee | 300-350 g 400-450 g | Loputage kanafilee, marineerige see ja asetage kõrgele restile. Piiksu kõlamisel keerake ümber. Laske 2 minutit seista. |
| 3-4 Grillitud kalafilee | 200-300 g 400-500 g | Asetage kalafilee ühtlase kihina kõrgele restile. Piiksu kõlamisel keerake ümber. Laske 1-2 minutit seista. |
| 3-5 Grillitud lõhelõigud | 200-250 g 300-350 g | Asetage kalalõigud ühtlaselt kõrgele restile. Piiksu kõlamisel keerake ümber. Laske 2 minutit seista. |
| 3-6 Grillitud kala | 200-300 g 400-500 g | Pintseldage kala (forell või kuldmerikoger) nahk üleni õliga ning lisage ürdid ja maitseained. Asetage kalad kõrvuti – pea- ja sabapooled vaheldumisi – kõrgele restile. Piiksu kõlamisel keerake ümber. Laske 3 minutit seista. |

TAINAKERGITUS-/JOGURTI FUNKTSIOONIDE KASUTAMINE

Viis **Tainakergitus-/Jogurti** funktsiooni võimaldavad kasutada eelprogrammeeritud küpsetusaegu. Küpsetusaegu ega võimsustasemeid valida ei pea. Pärast nupu **Dough Proof/Yogurt (Tainakergitus/Jogurt)** vajutamist saate valida tainakergitus-/jogurtikategooria, vajutades **Ülesnoole** või **Allanoole** nuppu. Kõigepealt asetage toit pöördaluse keskele ja sulgege uks.

| | |
|---|--|
|  <p>Dough Proof/Yogurt</p> | <p>1. Vajutage nuppu Dough Proof/Yogurt (Tainakergitus/Jogurt).</p> |
|  <p>Select</p> | <p>2. Valige valmistatava toidu tüüp, vajutades Ülesnoole või Allanoole nuppu. Nr 1 on tainakergitus ja nr 2 on kodus valmistatud jogurt. Valige küpsetusrežiimi number, vajutades Ülesnoole või Allanoole nuppu. Erinevate eelprogrammeeritud seadistuste kirjeldust vt järgmisel lehel olevast tabelist. Seejärel vajutage nuppu Select (Valimine), et valida toidu tüüp.</p> |
|  | <p>3. Valige toit, vajutades Ülesnoole või Allanoole nuppu.</p> |
|  <p>Start</p> | <p>4. Vajutage nuppu Start/+30s.</p> |

 Jogurti valmistamise ajal pöördalus ei tööta.

Allolevas tabelis on toodud automaatprogrammide kasutusjuhised pärmitaina kergitamise või kodus valmistatud jogurti jaoks.

1. Tainakergitus

| Tähis/Toit | Portsjoni suurus | Juhised |
|--------------------|------------------|---|
| 1-1 Pitsatainas | 300-500 g | Pange tainas sobiva suurusega nõusse ja asetage madalale restile. Katke alumiiniumfooliumiga. |
| 1-2 Koogitainas | 500-800 g | Pange tainas sobiva suurusega nõusse ja asetage madalale restile. Katke alumiiniumfooliumiga. |
| 1-3 Leivatainas | 600-900 g | Pange tainas sobiva suurusega nõusse ja asetage madalale restile. Katke alumiiniumfooliumiga. |

2. Kodus valmistatud jogurt








| Tähis/Toit | Portsjoni suurus | Juhised |
|----------------------|------------------|--|
| 2-1 Väikesed nõud | 500 g | Jaotage 150 g naturaalselt jogurtit võrdselt 5 keraamilisse tassi või väikesesse klaaspurki (igaüks 30 g). Lisage igasse nõusse 100 ml piima. Kasutage kõrgkuumutatud piima (toatemperatuuril; rasvasisaldusega 3,5 %). Katke igaüks toidukilega ja asetage ringjalt pöördalusele. Pärast lõpetamist hoidke 6 tundi külmikus. Esimesel korral soovitame kasutada kuiva jogurtijuretit. |
| 2-2 Suur nõu | 500 g | Segage 150 naturaalselt jogurtit 500 ml kõrgkuumutatud piimaga (toatemperatuuril; rasvasisaldusega 3,5 %). Valage ühtlase kihina suurde klaasnõusse. Katke toidukilega ja asetage pöördalusele. Pärast lõpetamist hoidke 6 tundi külmikus. Esimesel korral soovitame kasutada kuiva jogurtijuretit. |

KIIRSULATUSFUNKTSIOONIDE KASUTAMINE

Viis **Kiirsulatus** funktsiooni võimaldavad teil sulatada liha, linnuliha, kala, leiba, kooke ja puuvilju. Sulatusaeg ja võimsustase valitakse automaatselt. Teie mureks jääb ainult programmi valimine ja kaalu sisestamine.

 Kasutage ainult mikrolainekindlaid nõusid.

Avage uks. Asetage kümutatud toit keraamilise nõuga pöördaluse keskele. Sulgege uks.

| | |
|--|--|
|  Power Defrost <input type="text"/> | 1. Vajutage nuppu Power Defrost (Kiirsulatus) . |
|  <input type="text"/>  Select <input type="text"/> | 2. Valige valmistatava toidu tüüp, vajutades Ülesnoole või Allanoole nuppu. Erinevate eelprogrammeeritud seadistuste kirjeldust vt järgmisel lehel olevast tabelist. Seejärel vajutage nuppu Select (Valimine) , et valida toidu tüüp. |
|  <input type="text"/>  | 3. Valige portsjoni suurus, vajutades Ülesnoole või Allanoole nuppu. |
|  Start / +30s <input type="text"/> | 4. Vajutage nuppu Start/+30s. Tulemus <ul style="list-style-type: none"> • Sulatamine algab • Ahi piiksub sulatamise ajal, et tuletada teile meelde, et toit tuleb ümber keerata (v.a puuviljad) |
|  Start / +30s <input type="text"/> | 5. Kui ahi piiksub ja peatab töötamise, tuleb toit ümber keerata (nt liha, linnuliha, kala). Seejärel vajutage sulatamise lõpuleviimiseks uuesti nuppu Start/+30s. Tulemus Kui küpsetamine on lõppenud, piiksub ahi neli korda ja vilgub teade „End“ (Lõpp). Seejärel piiksub ahi ühe korra minutis. |

Allolevas tabelis on toodud erinevad **Kiirsulatus** programmid, kogused ja vastavad juhised. Enne sulatama asumist eemaldage toidult kõik pakendid.

Liha, linnuliha ja kala tuleb asetada klaas- või keraamilisele taldrikule, leib ja kook majapidamispaperile.







| Tähis/Toit | Portsjoni suurus | Juhised |
|-----------------------|------------------|--|
| 1 Liha | 200-1500 g | Katke servad alumiiniumfooliumiga. Kui ahi piiksub, keerake liha ümber. See programm sobib loomaliha, lambaliha, sealiha, fileelõikude, pihvide ja hakkliha sulatamiseks. Laske 20-90 minutit seista. |
| 2 Linnuliha | 200-1500 g | Katke koivad ja tiivaotsad alumiiniumfooliumiga. Kui ahi piiksub, keerake linnuliha ümber. See programm sobib nii terve kana kui ka kanatükide jaoks. Laske 20-90 minutit seista. |
| 3 Kala | 200-1500 g | Katke kala saba alumiiniumfooliumiga. Kui ahi piiksub, keerake kala ümber. See programm sobib nii terve kala kui ka kalafileede jaoks. Laske 20-80 minutit seista. |
| 4 Leib/Kook | 125-1000 g | Asetage leib horisontaalselt majapidamispaperile ning keerake ümber, kui ahi piiksub. Asetage kook keraamilisele taldrikule ja kui võimalik, keerake ümber, kui ahi piiksub. (Ahi töötab edasi ja peatab töö, kui ukse avate.) See programm sobib igasuguse leiva (nii vilulatud kui ka terve pätsi) ning kuklite või baguette'ide sulatamiseks. Paigutage kuklid ringilt. See programm sobib igasuguste pärmitaainaküpsetiste, biskviidi, juustukoogi ja lehttaina sulatamiseks. See ei sobi mure- või liivataigna, puuvilja- ja kreemikookide ega šokolaadikattega kookide sulatamiseks. Laske 10-60 minutit seista. |
| 5 Puuviljad | 100-600 g | Laotage puuviljad ühtlase kihina tasasele klaastaldrikule. See programm sobib kõikidele puuviljadele. Laske 5-20 minutit seista. |

KONVEKTSIOON

Konvektsioonirežiim võimaldab teil valmistada toitu samamoodi nagu tavalises ahjus. Mikrolainerežiimi ei kasutata. Saate seadistada temperatuuri vastavalt vajadusele vahemikus 40 °C kuni 200 °C. Maksimaalne küpsetusaeg on 60 minutit.

- Kasutage ahjus olevate nõude puudutamisel alati pajakindaid, sest nõud lähevad väga kuumaks.
- Paremate küpsetus- ja pruunistustulemuste saavutamiseks kasutage madalat resti.






Kontrollige, kas kütteelement on horisontaalasendis. Avage uks ja asetage nõu madalale restile pöördalusel.

| | |
|---|--|
|  Convection <input type="text"/> | 1. Vajutage nuppu <u>Convection (Konvektsioon).</u> Tulemus Kuvatakse järgmised tähised:  (konvektsioonirežiim) 180 °C (temperatuur) |
|  <input type="text"/> | 2. Valige temperatuur, vajutades <u>Ülesnoole</u> või <u>Allanoole</u> nuppu. (Temperatuur: 40-200 °C, 10 °C vahemik) <ul style="list-style-type: none">• Kui te temperatuuri 5 sekundi jooksul ei seadista, liigutakse automaatselt küpsetusaja seadistamise sammu juurde. |
|  Select <input type="text"/> | 3. Vajutage nuppu <u>Select (Valimine).</u> |
|  <input type="text"/> | 4. Valige küpsetusaeg, vajutades <u>Ülesnoole</u> või <u>Allanoole</u> nuppu. (Kui te ei soovi ahju eelsoojendada, jätke see samm vahele) |
|  Start <input type="text"/> | 5. Vajutage nuppu <u>Start/+30s.</u> Tulemus Küpsetamine algab. <ul style="list-style-type: none">• Kui küpsetamine on lõppenud, piiksub ahi neli korda ja vilgub teade „End” (Lõpp). Seejärel piiksub ahi ühe korra minutis. |

GRILLIMINE



Grillifunktsiooniga saate toitu kiiresti kuumutada ja pruunistada ilma mikrolaineid kasutamata.

- Kasutage ahjus olevate nõude puudutamisel alati pajakindaid, sest nõud lähevad väga kuumaks.
- Paremate küpsetus- ja grillimistulemuste saavutamiseks kasutage kõrget resti.


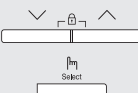

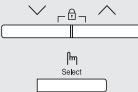


| | |
|--|---|
|  <input type="text"/> | 1. Avage uks ja asetage toit restile. |
|  Grill <input type="text"/> | 2. Vajutage nuppu <u>Grill (Grillimine).</u> Tulemus Kuvatakse järgmised tähised:  (grillirežiim) <ul style="list-style-type: none">• Grilli puhul temperatuuri valida ei saa. |
|  <input type="text"/> | 3. Valige grillimisaeg, vajutades <u>Ülesnoole</u> või <u>Allanoole</u> nuppu. <ul style="list-style-type: none">• Maksimaalne grillimisaeg on 60 minutit. |
|  Start <input type="text"/> | 4. Vajutage nuppu <u>Start/+30s.</u> Tulemus Grillimine algab. <ul style="list-style-type: none">• Kui küpsetamine on lõppenud, piiksub ahi neli korda ja vilgub teade „End” (Lõpp). Seejärel piiksub ahi ühe korra minutis. |

MIKROLAINETE JA GRILLI KOMBINEERIMINE

Teil on võimalik grillifunktsiooni ja mikrolaineühendust kombineerida, mis võimaldab nii kiiret toiduvalmistamist kui ka pruunistamist.

-  Kasutage ALATI nõusid, mis on nii mikrolaineahju- kui ka ahjukindlad. Eriti sobivad on klaas- või keraamilised nõud, sest need võimaldavad mikrolainetel toiduaineid ühtlaselt läbistada.
-  Kasutage ahjus olevate nõude puudutamisel ALATI pajakindaid, sest nõud lähevad väga kuumaks. Paremate küpsetus- ja grillimistulemuste saavutamiseks kasutage kõrget resti.

Avage uks. Asetage toit sellele restile, mis sobib valmistatava toidu jaoks kõige paremini. Asetage rest pöördulusele. Sulgege uks.



| | |
|---|--|
|  Combi <input type="text"/> | <p>1. Vajutage nuppu Combi (Kombineeritud). Tulemus Kuvatakse järgmised tähised: Cb - 1 (mikrolained + grill)</p> |
|  Select <input type="text"/> | <p>2. Valige kuval Cb - 1, vajutades Ülesnoole või Allanoole nuppu, seejärel vajutage nuppu Select (Valimine). Tulemus Kuvatakse järgmised tähised:  (mikrolainete ja grilli kombineeritud režiim) 600 W (väljundvõimsus)</p> |
|  Select <input type="text"/> | <p>3. Valige sobiv võimsustase, vajutades Ülesnoole või Allanoole nuppu, kuni kuvatakse vastav väljundvõimsus (600, 450, 300 W). Seejärel vajutage nuppu Select (Valimine), et võimsustase seadistada.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Grilli puhul temperatuuri valida ei saa. • Kui te võimsustaset 5 sekundi jooksul ei seadista, liigutakse automaatselt küpsetusaja seadistamise sammu juurde. |
|  Select <input type="text"/> | <p>4. Valige küpsetusaeg, vajutades Ülesnoole või Allanoole nuppu.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maksimaalne küpsetusaeg on 60 minutit. |
|  Start <input type="text"/> | <p>5. Vajutage nuppu Start/+30s. Tulemus</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kombineeritud küpsetamine algab. • Kui küpsetamine on lõppenud, piiksuh ahi neli korda ja vilgub teade „End” (Lõpp). Seejärel piiksuh ahi ühe korra minutis. |

MIKROLAINETE JA KONVEKTSIOONKÜPSETUSE KOMBINEERIMINE




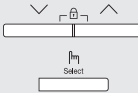
Kombineeritud küpsetamise korral kasutatakse nii mikrolaineenergia kui ka konvektsioonkuumust. Eelsoojendamine ei ole vajalik, sest mikrolaineenergia on kohe saadaval.


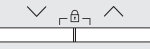

Kombineeritud režiimiga saab valmistada paljusid toitusid, eelkõige:

- liha- ja linnuliha praade;
- pirukaid ja kooke;
- muna- ja juusturoogasid.


-  Kasutage ALATI nõusid, mis on nii mikrolaineahju- kui ka ahjukindlad. Eriti sobivad on klaas- või keraamilised nõud, sest need võimaldavad mikrolainetel toiduaineid ühtlaselt läbistada.
-  Kasutage ahjus olevate nõude puudutamisel ALATI pajakindaid, sest nõud lähevad väga kuumaks. Paremate küpsetus- ja pruunistustulemuste saavutamiseks kasutage madalat resti.

Avage uks. Asetage toit pöördulusele või madalale restile ja see omakorda pöördulusele. Sulgege uks. Kütteelement peab olema horisontaalasendis.

| | |
|---|--|
|  Combi <input type="text"/> | <p>1. Vajutage nuppu Combi (Kombineeritud). Tulemus Kuvatakse järgmised tähised: Cb - 1 (mikrolained + grill)</p> |
|  Select <input type="text"/> | <p>2. Valige kuval Cb - 2, vajutades Ülesnoole või Allanoole nuppu, seejärel vajutage nuppu Select (Valimine). Tulemus Kuvatakse järgmised tähised:  (mikrolainete ja konvektsioonküpsetuse kombineeritud režiim) 600 W (väljundvõimsus)</p> |
|  Select <input type="text"/> | <p>3. Valige sobiv võimsustase, vajutades Ülesnoole või Allanoole nuppu, kuni kuvatakse vastav väljundvõimsus (600, 450, 300, 180, 100 W). Seejärel vajutage nuppu Select (Valimine), et võimsustase seadistada.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kui te võimsustaset 5 sekundi jooksul ei seadista, liigutakse automaatselt küpsetusaja seadistamise sammu juurde. (Vaikimisi: 180 °C) |

| | |
|--|---|
|  | <p>4. Valige sobiv temperatuur, vajutades Ülesnoole või Allanoole nuppu. (Temperatuur: 200-40 °C.) Seejärel vajutage nuppu Select (Valimine), et temperatuur seadistada.</p> <ul style="list-style-type: none"> Kui te temperatuuri 5 sekundi jooksul ei seadista, liigutakse automaatselt küpsetusaja seadistamise sammu juurde. |
|  | <p>5. Valige küpsetusaeg, vajutades Ülesnoole või Allanoole nuppu.</p> <ul style="list-style-type: none"> Maksimaalne küpsetusaeg on 60 minutit. |
|  | <p>6. Vajutage nuppu Start/+30s. Tulemus</p> <ul style="list-style-type: none"> Kombineeritud küpsetamine algab. Ahi soojendatakse vajaliku temperatuurini ning seejärel jätkub küpsetusaja lõpuni mikrolainefunktsiooniga küpsetamine. Kui küpsetamine on lõppenud, piiksub ahi neli korda ja vilgub teade „End” (Lõpp). Seejärel piiksub ahi ühe korra minutis. |

TARVIKUTE VALIMINE




| | |
|--|--|
|  | <p>Tavaliseks konvektsioonküpsetuseks on vaja ahjunõusid. Kasutada tuleks ainult selliseid ahjunõusid, mida kasutate tavaahju puhul.</p> <p>Mikrolaineahjukindlad nõud ei sobi tavaliselt konvektsioonküpsetuseks; ärge kasutage plastkarpe ega -nõusid, pabervorme, majapidamispaperit jne.</p> |
|--|--|

Kui soovite kasutada kombineeritud küpsetusrežiimi (mikrolained ja grill või konvektsioonküpsetus), asutage ainult selliseid nõusid, mis on nii mikrolaineahju- kui ka ahjukindlad.

-  Lisateavet sobivate nõude ja söögiriistade kohta leiate küpsetusnõudega seotud juhistest lk 30-31.


LAPSELUKUFUNKTSIOONI KASUTAMINE

Teie mikrolaineahjul on olemas spetsiaalne lapselukuprogramm, mis võimaldab ahju lukustada, et lapsed või kogenematumad inimesed ei saa seda juhuslikult sisse lülitada.

| | |
|---|---|
|  | <p>1. Vajutage samaaegselt Ülesnoole ja Allanoole nuppe. (Hoidke all 3 sekundit.) Tulemus</p> <ul style="list-style-type: none"> Ahi on lukustatud (ühtki funktsiooni valida ei saa). Ekraanil kuvatakse „L”.  |
|  | <p>2. Lukustuse tühistamiseks vajutage samaaegselt Ülesnoole ja Allanoole nuppe. (Hoidke all 3 sekundit.) Tulemus Ahju saab jälle tavalisel viisil kasutada.</p> |




PÖÖRDALUSE SISSE-/VÄLJALÜLITAMISE FUNKTSIOONI KASUTAMINE


Nupp **Turntable on/off (Pöördaluse sisse/välja)** võimaldab teil kasutada tervet ahju täitvaid suuri nõusid, peatades pöördaluse pöörlemise (ainult käsitsi küpsetusrežiim).

-  Sellisel juhul on tulemused kehvemad, kuna küpsetamine ei ole nii ühtlane. Soovitame teil poole küpsetusaja möödudes nõud käsitsi pöörata.



Ärge kunagi kasutage pöördalust, kui ahjus pole toitu.
HOIATUS! Põhjus: see võib põhjustada tulekahju või seadet kahjustada.

| | |
|---|--|
|  | <p>1. Vajutage nuppu Turntable on/off (Pöördaluse sisse/välja). Tulemus Pöördalus ei pöörle. Kuvatakse järgmised tähised:</p>  |
|  | <p>2. Kui soovite pöördaluse pöörlemise uuesti sisse lülitada, vajutage taas nuppu Turntable on/off (Pöördaluse sisse/välja). Tulemus Pöördalus pöörleb.</p> |

-  Nupp **Turntable on/off (Pöördaluse sisse/välja)** on saadaval ainult käsitsi küpsetusrežiimi puhul.

KÄSITSI KRÕBESTUSFUNKTSIOONI KASUTAMINE (KASUTAMISEKS AINULT MUDELITE MC28H5015C* JA MC28H5015Z* PUHUL)

Tavaliselt muutuvad kondiitritooted ja pitsa mikrolaineahjus küpsetamisel või grill-/konvektsioonahju grillimis- või mikrolainerežiimi kasutamisel nätsketeks. Samsungi krõbestusalus aitab teil valmistada krõbedat toitu.

Krõbestusalust saab kasutada peekoni, munade, vorstikeste jms valmistamiseks.



| | |
|--|---|
| | <ol style="list-style-type: none"> Eelsoojendage krõbestusalus, nagu ülevalpool kirjeldatud. Kui küpsetate peekonit ja mune, pintseldage alust eelnevalt õliga, et toit saaks meeldiva kuldse välimuse. Asetage toit krõbestusalusele. Asetage krõbestusalus mikrolaineahju metallrestile (või pöördalusele). Vajutage nuppu Combi (Kombineeritud). Valige kombineeritud režiim, vajutades Ülesnoole ja Allanoole nuppe. Seejärel vajutage nuppu Select (Valimine). Cb - 1 (mikrolained + grill) Cb - 2 (mikrolained + konvektsioon) |
| | <ol style="list-style-type: none"> Valige sobiv võimsustase, vajutades Ülesnoole või Allanoole nuppu, kuni kuvatakse vastav väljundvõimsus. Seejärel vajutage nuppu Select (Valimine), et võimsustase seadistada. <ul style="list-style-type: none"> Kui te võimsustaset 5 sekundi jooksul ei seadista, liigutakse automaatselt küpsetusaja seadistamise sammu juurde. |
| | <ol style="list-style-type: none"> Kui kasutate režiimi mikrolained + konvektsioon, valige sobiv temperatuur, vajutades Ülesnoole ja Allanoole nuppe. Seejärel vajutage nuppu Select (Valimine), et temperatuur seadistada. <ul style="list-style-type: none"> Kui te võimsustaset 5 sekundi jooksul ei seadista, liigutakse automaatselt küpsetusaja seadistamise sammu juurde. (Vaikimisi: 180 °C) |

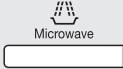
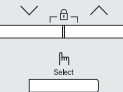


| | |
|--|--|
| | <ol style="list-style-type: none"> Valige küpsetusaeg, vajutades Ülesnoole ja Allanoole nuppe, kuni kuvatakse sobiv küpsetusaeg. |
| | <ol style="list-style-type: none"> Vajutage nuppu Start/+30s. Tulemus Küpsetamine algab. <ul style="list-style-type: none"> Kui küpsetamine on lõppenud, piiksus ahi neli korda ja vilgub teade „End” (Lõpp). Seejärel piiksus ahi ühe korra minutis. |

- ☑ Enne krõbestusaluse kasutamist eelsoojendage seda, valides kombineeritud režiimi 3-5 minutiks:
 - Konvektsiooni (200 °C) ja mikrolainete kombinatsioon (võimsustase 600 W);
 - Grilli ja mikrolainete kombinatsioon (võimsustase 600 W).
- ☑ Kasutage alati pajakindaid, kuna krõbestusalus läheb väga kuumaks.
- ☑ Pidage meeles, et krõbestusalusel on teflonpind, mis ei ole kraapimiskindel. Ärge kasutage krõbestusalusel nuga või muid teravaid esemeid.
- ☑ Krõbestusaluse kriimustuste vältimiseks kasutage plastist tarvikuid või eemaldage toit aluselt enne lahtilõikamist.
- ☑ Ärge asetage krõbestusalusele mitte-kuumakindlaid nõusid, nt plastkausse.
- ☑ Ärge kunagi asetage krõbestusalust ahju ilma pöördaluseeta.
- ☑ **Krõbestusaluse puhastamine**
Puhastage krõbestusalust sooja vee ja puhastusvahendiga ning loputage puhta veega.
- ☑ Ärge kasutage küürimisharja või kõva svammi, sest need kahjustavad aluse pealispinda.
- ☑ **Pidage meeles**
Krõbestusalus ei ole nõudepesumasinakindel.

AURUTUSFUNKTSIOONI KASUTAMINE (KASUTAMISEKS AINULT MUDELITE MC28H5015F* JA MC28H5015Z* PUHUL)

Aurutusfunktsiooni puhul kasutage plastist aurutajat.

Kõigepealt asetage plastist aurutaja pöördaluse keskele ja sulgege uks.

| | |
|--|---|
|  <p>Microwave</p> | <p>1. Vajutage nuppu Microwave (Mikrolaine).</p> |
|  <p>Select</p> | <p>2. Vajutage Ülesnoole ja Allanoole nuppe, kuni kuvatakse sobiv võimsustase. Seejärel vajutage nuppu Select (Valimine), et võimsustase seadistada.</p> <ul style="list-style-type: none"> Kui te võimsustaset 5 sekundi jooksul ei seadista, liigutakse automaatselt küpsetusaja seadistamise sammu juurde. |
|  | <p>3. Valige küpsetusaeg, vajutades Ülesnoole ja Allanoole nuppe.</p> |
|  <p>Start</p> | <p>4. Vajutage nuppu Start/+30s. Tulemus Küpsetamine algab.</p> <ul style="list-style-type: none"> Kui küpsetamine on lõppenud, piiksuh ahi neli korda ja vilgub teade „End” (Lõpp). Seejärel piiksuh ahi ühe korra minutis. |

 Aurutamise näpunäide

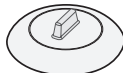
Aurutaja osad



Kauss

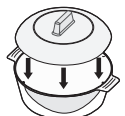


Sisemine alusplaat

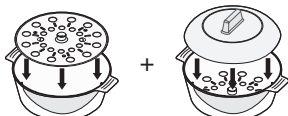


Kaas

Aurutaja kasutamine



Kauss + Kaas



Kauss sisestatava alusplaadiga + Kaas

KÄSITSAURUTUSE SEADED

| Toit | Portsjoni suurus | Võimsus | Aeg (min) |
|----------------------|------------------|----------------------------------|------------|
| Artišokid | 300 g (1-2 tk) | 900 W | 5-6 |
| | | | |
| Värske kõögivilj | 300 g | 900 W | 4-5 |
| | | | |
| Külmutatud kõögivilj | 300 g | 600 W | 7-8 |
| | | | |
| Värske kalafilee | 300 g | 1. samm: 900 W | 1-2 |
| | | 2. samm: 450 W | 5-6 |
| Kanafilee | 300 g | 1. samm: 900 W | 1-2 |
| | | 2. samm: 600 W | 7-8 |
| Kanafilee | 300 g | 1. samm: 900 W 2. samm: 600 W | 1-2 7-8 |
| | | | |



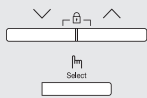

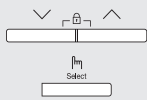
(jätkub)

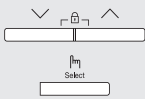


| Toit | Portsjoni suurus | Võimsus | Aeg (min) |
|--------------------------------------|---|---------|-----------|
| Riis | 250 g | 900 W | 15-18 |
| | Juhised Asetage eeltöödeldud riis kaussi. Lisage 500 ml külma vett. Katke kaanega. Pärast küpsetamist laske valgel riisil 5 minutit ja pruunil riisil 10 minutit seista. Laske 5-10 minutit seista. | | |
| Koorega küpsetatud kartulid | 500 g | 900 W | 7-8 |
| | Juhised Kaaluge ja loputage kartulid ning asetage kaussi. Lisage 3 spl vett. Katke kaanega. Laske 2-3 minutit seista. | | |
| Hautis (jahutatud) | 400 g | 600 W | 5-6 |
| | Juhised Asetage hautis kaussi. Katke kaanega. Segage korralikult enne seisma jätmist. Laske 1-2 minutit seista. | | |
| Moositäidisega külmutatud pämpirukas | 150 g | 600 W | 1-2 |
| | Juhised Niisutage täidisega piruka pinda külma veega. Asetage 1-2 pirukat teineteise kõrvale korvi. Asetage korv kaussi. Katke kaanega. Laske 2-3 minutit seista. | | |
| Puuviljakompost | 250 g | 900 W | 3-4 |
| | Juhised Kaaluge värsked puuviljad (nt õunad, pimid, ploomid, aprikoosid, mangod, ananass) pärast koorimist, pesemist ja ühtlase suurusega tükkideks/kuubikuteks lõikamist. Asetage kaussi. Lisage 1-2 spl vett ja 1-2 spl suhkrut. Katke kaanega. Laske 2-3 minutit seista. | | |

VARDAS KÜPSETAMINE (KASUTAMISEKS AINULT MUDELI MC28H5015Z* PUHUL)

Küpsetusvarras on kasulik grillimisel, kuna liha ei ole vaja ümber keerata. Seda saab kasutada mikrolainete ja konvektsioonküpsetuse kombineeritud režiimiga.

- ☑ Veenduge, et liha mass on vardas ühtlaselt jaotatud ja varras pöörleb ühtlaselt. Kasutage ahjus olevate nõude puudutamisel alati pajakindaid, sest nõud lähevad väga kuumaks.

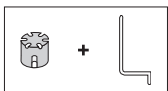
| | |
|---|---|
|  | <p>1. Lükake küpsetusvarras liha keskele. Näide. Lükake varras kana selgroo ja rinnaku vahele. Asetage varras klaasnõusse püsti ning klaasnõu omakorda pöördalusele. Liha tõhusamaks pruunistamiseks pintseldate seda võrtsõliga.</p> |
|  | <p>2. Vajutage nuppu Combi (Kombineeritud). Tulemus Kuvatakse järgmised tähised: Cb - 1 (mikrolained + grill)</p> |
|  | <p>3. Valige kuval Cb - 2, vajutades Ülesnoole või Allanoole nuppu, seejärel vajutage nuppu Select (Valimine). Tulemus Kuvatakse järgmised tähised:  (mikrolainete ja konvektsioonküpsetuse kombineeritud režiim) 600 W (väljundvõimsus)</p> |
|  | <p>4. Valige sobiv võimsustase, vajutades Ülesnoole või Allanoole nuppu, kuni kuvatakse vastav väljundvõimsus (600, 450, 300, 180, 100 W). Seejärel vajutage nuppu Select (Valimine), et võimsustase seadistada.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kui te võimsustaset 5 sekundi jooksul ei seadista, liigutakse automaatselt küpsetusaja seadistamise sammu juurde. (Vaikimis: 180 °C) |

| | |
|--|---|
|  | <p>5. Valige sobiv temperatuur, vajutades Ülesnoole või Allanoole nuppu. (Temperatuur: 200-40 °C.) Seejärel vajutage nuppu Select (Valimine), et temperatuur seadistada.</p> <ul style="list-style-type: none"> Kui te temperatuuri 5 sekundi jooksul ei seadista, liigutakse automaatselt küpsetusaja seadistamise sammu juurde. |
|  | <p>6. Valige küpsetusaeg, vajutades Ülesnoole või Allanoole nuppu.</p> <ul style="list-style-type: none"> Maksimaalne küpsetusaeg on 60 minutit. |
|  | <p>7. Vajutage nuppu Start/+30s. Tulemus</p> <ul style="list-style-type: none"> Kombineeritud küpsetamine algab. Ahi soojendatakse vajaliku temperatuurini ning seejärel jätkub küpsetusaja lõpuni mikrolainefunktsiooniga küpsetamine. Kui küpsetamine on lõppenud, piiksub ahi neli korda ja vilgub teade „End” (Lõpp). Seejärel piiksub ahi ühe korra minutis. Kui liha on täielikult küpsenud, eemaldage ettevaatlikult varras, kasutades oma käte kaitsmiseks pajakindaid. |

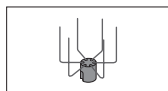
VERTIKAALSE MITMIKVARDA KASUTAMINE

MITMIKVARRAS KEBABI VALMISTAMISEKS

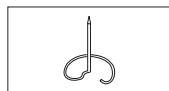
Kuue kebabivardaga mitmikvarda abil saate hõlpsasti grillida liha, linnuliha, kala, köögivilju (nt sibulat, paprikat või suvikõrvitsat) ja puuvilju, mis on tükkideks lõigatud. Saate valmistada eespool nimetatud toiduaineid kebabivarraste abil, kasutades konvektsiooni- või kombineeritud režiimi.



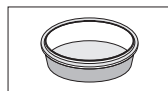
Kebabijalam,
praevarras



Mitmikvarras




Küpsetusvarras



Klaasnõu


KEBABIVARRASTEGA MITMIKVARDA KASUTAMINE

- Mitmikvardaga kebabi valmistamiseks kasutage 6 varrast.
- Pange kõikidele varrastele võrdne kogus toitu.
- Asetage küpsetusvarras klaasnõusse, seejärel asetage sellesse mitmikvarras.
- Asetage klaasnõu koos mitmikvardaga pöördaluse keskele.

 Enne grillimise alustamist veenduge, et grillimise kütteelement oleks õiges asendis ahju tagaseinas, mitte üleval.

MITMIKVARDA EEMALDAMINE AHJUST PÄRAST GRILLIMIST

- Kasutage pajakindaid, et võtta klaasnõu koos mitmikvardaga ahjust välja, kuna see on väga kuum.
- Eemaldage mitmikvarras varda alusest samuti pajakinnastega.
- Eemaldage ettevaatlikult vardad ja kasutage toidutükkide varrastelt eemaldamiseks kahvlit.

 Mitmikvarras ei sobi nõudepesumasinas pesemiseks. Seetõttu peske seda käsitsi sooja vee ja nõudepesuvedelikuga. Pärast kasutamist eemaldage vertikaalne mitmikvarras ahjust.

LÕHNAEEMALDUSE FUNKTSIOONIDE KASUTAMINE

Kasutage seda funktsiooni pärast tugeva lõhnaga toitude küpsetamist või juhul, kui ahju on tekkinud palju suitsu. Kõigepealt puhastage ahju sisemus.

| | |
|--|---|
|  Deodorisation <input type="text"/> | 1. Vajutage nuppu Deodorisation (Lõhnaeemaldus) , et see käivituks automaatselt pärast seda, kui olete puhastamise lõpetanud. |
|--|---|



 Lõhnaeemalduse ajaks on määratud 5 minutit.

 Saate **Lõhnaeemalduse** aega ka reguleerida, vajutades nuppu **Start/+30s**.

 Maksimaalne lõhnaeemaldusaeg on 15 minutit.

HELISIGNAALI VÄLJALÜLITAMINE

Kui soovite, võite helisignaali ka välja lülitada.

| | |
|---|---|
|  Stop / Eco Start / +30s <input type="text"/> | 1. Vajutage samaaegselt nuppe Start/+30s ja Stop/Eco (Peatamine/Energiasääst) . (Hoidke all 1 sekund.) Tulemus Ahi ei piiksu, et tähistada funktsiooni lõppu. |
|  Stop / Eco Start / +30s <input type="text"/> | 2. Helisignaali uuesti sisselülitamiseks vajutage taas samaaegselt nuppe Start/+30s ja Stop/Eco (Peatamine/Energiasääst) . (Hoidke all 1 sekund.) Tulemus Ahi töötab tavapäraselt. |

küpsetusnõudega seotud juhised

Toidu valmistamiseks mikrolaineahjus peavad mikrolained toiduaineid „läbistama“, ilma et nad kasutatavatel nõudelt tagasi peegelduksid või neisse neelduksid.

Seetõttu tuleb sobivaid nõusid hoolega valida. Kui nõul leidub palju mikrolaineahju-kindluse kohta, ei pea te muretsema.

Järgnevas tabelis on ära toodud erinevate nõude tüübid koos märkustega selle kohta, kas ja kuidas neid mikrolaineahjus kasutada tohib.

| Nõu | Mikrolaineahju kindel | Märkused |
|--|-----------------------|--|
| Alumiiniumfoolium | ✓ ✗ | Võib kasutada väikestes kogustes, kaitseks üleküpsetamise eest. Kaarleek võib tekkida juhul, kui foolium jääb ahju seinale liiga lähedale või kui seda on liiga palju. |
| Glasuuritud taldrik | ✓ | Ärge eelkuumutage üle kaheksa minutit. |
| Portselan ja savinõud | ✓ | Portselan, keraamika, glasuuritud savinõud ja luuportselan on sobivad, kui neil puudub metalläär. |
| Ühekordsed polüestripakendid | ✓ | Mõned külmutatud toidud on sellistes pakendites. |
| Kiirtoidupakendid | | |
| • Polüstüreenopsisid ja -nõud | ✓ | Nendes võib toitu soojendada. Liigsel kuumutamisel võib polüstüreen sulama hakata. |
| • Paberkotid või ajalehed | ✗ | Võivad süttida. |
| • Ümbertöödeldud paber või metallääred | ✗ | Või põhjustada kaarleeki. |
| Klaasnõud | | |
| • Ahju- ja lauanõud | ✓ | Kui neil ei ole metallääri, võib neid kasutada. |
| • Peenemad klaasnõud | ✓ | Nendes võib soojendada toitu või vedelikke. Järsul kuumutamisel võib õrnem klaas puruneda või möraneda. |
| • Klaaspurgid | ✓ | Purkidelt tuleb kaas eemaldada. Sobivad ainult toidu soojendamiseks. |

| Nõu | Mikrolaineahju kindel | Märkused |
|--|------------------------------|---|
| Metall | | |
| <ul style="list-style-type: none"> Nõud Külmikukottide sulgurid | <p>✗</p> <p>✗</p> | Võivad põhjustada kaarleeki või süttimist. |
| Paber | | |
| <ul style="list-style-type: none"> Taldrikud, tassid, salvrätid, köögipaber Ümbertöödeldud paber | <p>✓</p> <p>✗</p> | Lühikeseks küpsetuseks või soojendamiseks. Ka liigse niiskuse imamiseks. Või põhjustada kaarleeki. |
| Plast | | |
| <ul style="list-style-type: none"> Hoiunõud Toidukile Külmikukotid | <p>✓</p> <p>✓</p> <p>✓ ✗</p> | Eeskätt kuumakindel termoplast. Mõni muu plast võib kõrgel temperatuuril kõverduda või värvi muuta. Ärge kasutage melamiinplasti. Võib kasutada niiskuse säilitamiseks. Ei tohiks vastu toitu puutuda. Kile eemaldamisel olge ettevaatlik (kuum aur)! Ainult keedetavad või ahjukindlad. Ei tohiks olla õhukindlad. Vajaduse korral torgake kahvliga augud sisse. |
| Vaha- või küpsetuspaber | ✓ | Võib kasutada niiskuse säilitamiseks ja pritsmete vältimiseks. |

✓ : Soovitatav ✓✗ : Kasutage ettevaatlikult ✗ : Ei ole ohutu

küpsetamisjuhised

MIKROLAINED

Mikrolaineenergia läbib toiduained ja see neeldub toidus leiduva vee, rasva ja suhkruosakeste poolt.

Mikrolained panevad toidus olevad molekulid kiiresti liikuma. See molekulide kiire liikumine tekitab hõõrdumist, mis tekitab küpsemiseks vajalikku soojust.

KÜPSETAMINE

Mikrolaineküpsetuseks sobivad nõud

Nõud peavad olema sellised, mis võimaldavad mikrolaineenergial neid võimalikult tõhusalt läbistada. Metall, nt roostevaba teras, alumiinium ja vask, peegeldavad mikrolained nõude pinnalt tagasi; läbistatavad materjalid on aga keraamika, klaas, portselan ja plast ning paber ja puit. Seega mikrolaineahjus ei tohi toitu metallnõudes valmistada.

Mikrolaineküpsetuseks sobivad toidud

Mikrolaineenergia abil saab valmistada paljusid toite, nt värskeid ja külmutatud köögivilju, puuvilju, pastat, riisi, teraviljatoite, ube, kala ja liha. Samuti sobib mikrolaineahjus valmistada kastmeid, kreeme, suppe, aurutatavaid magustoite, hoidiseid või tšatnit. Üldiselt sobib mikrolaineküpsetus enam-vähem kõigi toitude puhul, mida valmistatakse ka tavalises küpsetusahjus. Või ja šokolaadi sulatamine (lähemalt vt jaotist näpunäidete, tehnika ja nõuannete kohta).

Katmine küpsetamise ajal

Toidu katmine küpsetamise ajal on väga tähtis, sest paisuv vesi toimib auruna ja aitab kaasa küpsemisprotsessile. Toitu võib katta mitmel moel: nt keraamilise taldriku, plastist kaane või mikrolaineahjukilega.

Ooteajad

Küpsetamisaja lõppedes tuleb toidul lasta veidi aega seista, et toidu temperatuur jõuaks ühtlustuda.

Küpsetusjuhised külmutatud köögivilja valmistamiseks

Kasutage sobivaid kaanega kuumakindlaid klaasnõusid. Küpsetage kaetult minimaalse ajaga – vt tabelit. Jätkake küpsetamist soovitud tulemuste saavutamiseni. Segage kaks korda küpsetamise ajal ja üks kord pärast küpsetamist. Pärast valmimist lisage soola, ürte või võid. Ooteajal katke kinni.

| Toit | Portsjoni suurus | Võimsus | Aeg (min) |
|--|---|---------|-----------|
| Spinat | 150 g | 600 W | 5-6 |
| | Juhised Lisage 15 ml (1 spl) külma vett. Enne serveerimist laske 2-3 minutit seista. | | |
| Brokoli | 300 g | 600 W | 8-9 |
| | Juhised Lisage 30 ml (2 spl) külma vett. Enne serveerimist laske 2-3 minutit seista. | | |
| Herned | 300 g | 600 W | 7-8 |
| | Juhised Lisage 15 ml (1 spl) külma vett. Enne serveerimist laske 2-3 minutit seista. | | |
| Rohelised oad | 300 g | 600 W | 7½-8½ |
| | Juhised Lisage 30 ml (2 spl) külma vett. Enne serveerimist laske 2-3 minutit seista. | | |
| Köögiviljasegu (porgandid/herned/mais) | 300 g | 600 W | 7-8 |
| | Juhised Lisage 15 ml (1 spl) külma vett. Enne serveerimist laske 2-3 minutit seista. | | |
| Köögiviljasegu (hiinapärane) | 300 g | 600 W | 7½-8½ |
| | Juhised Lisage 15 ml (1 spl) külma vett. Enne serveerimist laske 2-3 minutit seista. | | |

Küpsetusjuhised värsket köögivilja valmistamiseks

Kasutage sobivaid kaanega kuumakindlaid klaasnõusid. Lisage 30-45 ml külma vett (2-3 spl) iga 250 g kohta, kui pole soovitatud teistsugust veekogust – vt tabelit. Küpsetage kaetult minimaalse ajaga – vt tabelit. Jätkake küpsetamist soovitud tulemuste saavutamiseni. Segage üks kord küpsetamise ajal ja üks kord pärast valmimist. Pärast valmimist lisage soola, ürte või võid. Katke ooteajaks (3 minutit) kinni.

Näpunäide! Lõigake köögiviljad ühesuurusteks tükkideks. Mida väiksemad tükid, seda lühem on küpsetusaeg.

| Toit | Portsjoni suurus | Võimsus | Aeg (min) |
|-------------|--|---------|---------------|
| Brokoli | 250 g 500 g | 900 W | 4½-5 7-8 |
| | Juhised Jaotage ühesuurusteks õisikuteks. Paigutage varreosad keskele. Enne serveerimist laske 3 minutit seista. | | |
| Rooskapsas | 250 g | 900 W | 6-6½ |
| | Juhised Lisage 60-75 ml (5-6 spl) vett. Enne serveerimist laske 3 minutit seista. | | |
| Porgandid | 250 g | 900 W | 4½-5 |
| | Juhised Lõigake porgandid ühesuurusteks tükkideks. Enne serveerimist laske 3 minutit seista. | | |
| Lillkapsas | 250 g 500 g | 900 W | 5-5½ 7½-8½ |
| | Juhised Jaotage ühesuurusteks õisikuteks. Suured õisikud poolitage. Paigutage varreosad keskele. Enne serveerimist laske 3 minutit seista. | | |
| Suvikõrvits | 250 g | 900 W | 4-4½ |
| | Juhised Viilutage suvikõrvits. Lisage 30 ml (2 spl) vett või veidi võid. Küpsetage kergelt. Enne serveerimist laske 3 minutit seista. | | |

| Toit | Portsjoni suurus | Võimsus | Aeg (min) |
|-----------|--|---------|--------------|
| Baklažaan | 250 g | 900 W | 3½-4 |
| | Juhised Lõigake baklažaan väikesteks lõikudeks ja piserdage 1 spl sidrunimahla. Enne serveerimist laske 3 minutit seista. | | |
| Porrulauk | 250 g | 900 W | 4-4½ |
| | Juhised Lõigake porrulauk paksudeks viiludeks. Enne serveerimist laske 3 minutit seista. | | |
| Seened | 125 g 250 g | 900 W | 1½-2 2½-3 |
| | Juhised Valmistage ette terved väiksed või suuremad viilutatud seened. Ärga lisage vett. Piserdage sidrunimahla. Maitsestage soola ja pipraga. Nõrutage enne serveerimist. Enne serveerimist laske 3 minutit seista. | | |
| Sibulad | 250 g | 900 W | 5-5½ |
| | Juhised Viilutage või poolitage sibulad. Lisage vaid 15 ml (1 spl) vett. Enne serveerimist laske 3 minutit seista. | | |
| Paprika | 250 g | 900 W | 4½-5 |
| | Lõigake paprika õhukesteks ribadeks. | | |
| Kartulid | 250 g 500 g | 900 W | 4-5 7-8 |
| | Juhised Kaaluge kooritud kartulid; lõigake pooleks või sektoriteks. Enne serveerimist laske 3 minutit seista. | | |
| Nuikapsas | 250 g | 900 W | 5½-6 |
| | Juhised Lõigake nuikapsas väikesteks kuubikuteks. Enne serveerimist laske 3 minutit seista. | | |

Küpsetusjuhised riisi ja pasta valmistamiseks

- Riis** Kasutage suurt kaanega kuumakindlat klaasnõud – riis paisub valmimise ajal kaks korda. Katke kaanega. Pärast küpsetamist ja enne ooteaega segage, lisage soola või ürte ja võid.
- Pasta** Märkus. Küpsetusaja lõppemisel ei pruugi kogu vesi olla riisi imunud. Kasutage suurt kuumakindlat klaasnõud. Lisage keev vesi, veidi soola ja segage hoolikalt. Küpsetage ilma kaaneta. Segage aeg-ajalt küpsetamise ajal ja pärast seda. Katke ooteajaks kinni ja nõrutage hoolikalt.

| Toit | Portsjoni suurus | Võimsus | Aeg (min) |
|-----------------------------|--|---------|------------------|
| Valge riis (keedetud) | 250 g 375 g | 900 W | 15-16 17½-18½ |
| | Juhised Lisage topletkogus külma vett. Enne serveerimist laske 5 minutit seista. | | |
| Pruun riis (keedetud) | 250 g 375 g | 900 W | 20-21 22-23 |
| | Juhised Lisage topletkogus külma vett. Enne serveerimist laske 5 minutit seista. | | |
| Riisisegu (riis + vesiriis) | 250 g | 900 W | 16-17 |
| | Juhised Lisage 500 ml külma vett. Enne serveerimist laske 5 minutit seista. | | |
| Viljasegu (riis + teravili) | 250 g | 900 W | 17-18 |
| | Juhised Lisage 400 ml külma vett. Enne serveerimist laske 5 minutit seista. | | |
| Pasta | 250 g | 900 W | 10-11 |
| | Juhised Lisage 1000 ml kuuma vett. Enne serveerimist laske 5 minutit seista. | | |

SOOJENDAMINE

Võrreldes tavalise ahjuga saab mikrolaineahjus toitu soojendada väga kiiresti. Kasutage järgnevas tabelis toodud võimsustasemeid ja küpsetusaegu juhisenä. Tabelis toodud ajad on mõeldud toatemperatuuril olevatele vedelikele (+18 kuni +20 °C) või jahutatud toiduainetele (+5 kuni +7 °C).

Paigutamine ja katmine

Vältige suurte toiduainete, nt suurte lihatükide, soojendamist – need võivad enne keskosa soojenemist väljastpoolt kõrbema minna või kuivada. Paremini õnnestub väiksemate portsjonite soojendamine.

Võimsustasemed ja segamine

Mõne toidu puhul on sobivaks võimsuseks 900 W, kuid mõnede soojendamisel tuleb kasutada väiksemat võimsust – 600 W, 450 W või isegi 300 W.

Täpsemad andmed leiata tabelist. Üldiselt on soojendamisel parem rakendada väiksemat võimsust, kui toit on õrna konsistentsiga või kui seda on palju või kui see võib tõenäoliselt kiiresti kuumeneda (nt lihapiirukad).

Segage toitu hoolikalt või keerake see soojendamise ajal ümber – nii saate parima tulemuse. Võimalusel segage ka enne serveerimist.

Eristat tähelepanu tuleb pöörata imikutoidu ja -jookide soojendamisele. Äkilise keematõusmise vältimiseks ja põletuste ärahoidmiseks segage vedelikke enne soojendamist, soojendamise ajal ja ka pärast seda. Ooteajal hoidke neid mikrolaineahjus. Soovitatav on vedelikku asetada plastlusikas või klaasist pulk. Hoiduge toidu ülekuumutamistest (ja seega rikkumisest). Toitu on soovitatav soojendada pigem lühema aja vältel ja hiljem vajaduse korral aega veidi juurde lisada.

Soojendamine ja ooteajad

Toidu esmakordsel soojendamisel on kasulik vajaminev aeg tuleviku tarbeks üles märkida. Alati tuleks veenduda, et soojendatav toit oleks läbinisti soe. Pärast soojendamist jätke toit veidikeseks seisma, et temperatuur ühtlustuks. Soovitatav ooteaeg pärast soojendamist on 2-4 minutit, kui tabelis pole pakutud teistsuguseid aegu. Eristat tähelepanu tuleb pöörata imikutoidu ja -jookide soojendamisele. Vt ka ohutusjuhiseid käsitlevat jaotist.

VEDELIKE SOOJENDAMINE

Pärast väljalülitamist tuleks toit alati jätta vähemalt 20 sekundiks ahju seisma, et temperatuur jõuaks ühtlustuda. Vajaduse korral segage kuumutamise ajal; pärast kuumutamist segage ALATI. Äkilise keematõusmise vältimiseks ja põletuste ärahoidmiseks tuleks joogi sisse panna lusikas või klaasist pulk ja segada nii enne soojendamist, soojendamise ajal kui ka pärast seda.

IMIKUTOIDU SOOJENDAMINE

IMIKUTOIT

Kallake sügavamale keraamilisele taldrikule. Katke plastkaanega. Pärast soojendamist segage hoolikalt! Jätke 2-3 minutiks enne lapsele andmist seisma. Segage uuesti ja kontrollige temperatuuri. Soovitatav serveerimistemperatuur: vahemikus 30-40 °C.

IMIKU PIIM

Kallake piim steriliseeritud klaaspudelisse. Ärge kinni katke. Ärge kunagi jätke soojendamisel luttu pudelile, sest nii võib pudel ülekuumenemise tõttu lõhkeda. Enne ooteaega ja enne lapsele andmist raputage pudelit hoolikalt! Enne lapsele andmist kontrollige alati hoolikalt piima temperatuuri. Soovitatav serveerimistemperatuur: u 37 °C.

MÄRKUS

Põletuste vältimiseks tuleb imikutoit enne lapsele andmist eriti tähelepanelikult kontrollida. Soojendamisel kasutage juhistenä järgnevas tabelis toodud võimsustasemeid ja aegu.

Vedelike ja toidu soojendamine

Soojendamisel kasutage juhistenä järgnevas tabelis toodud võimsustasemeid ja aegu.

| Toit | Portsjoni suurus | Võimsus | Aeg (min) |
|------------------------------|--|---------|-----------|
| Jogid (kohv, tee ja vesi) | 150 ml (1 tass) | 900 W | 1-1½ |
| | 300 ml (2 tassi) | | 2-2½ |
| | 450 ml (3 tassi) | | 3-3½ |
| | 600 ml (4 tassi) | | 3½-4 |
| | Juhised Kallake tassidesse ja soojendage ilma kaaneta. 1 tass keskele, 2 tassi vastakuti ja 3 tassi ringjalt. Laske mikrolaineahjus seista ning segage hoolikalt. Enne serveerimist laske 1-2 minutit seista. | | |
| Supp (jahutatud) | 250 g | 900 W | 2½-3 |
| | 350 g | | 3-3½ |
| | 450 g | | 3½-4 |
| | 550 g | | 4½-5 |
| | Juhised Kallake sügavamale keraamilisele taldrikule või kaussi. Katke plastkaanega. Pärast soojendamist segage hoolikalt. Enne serveerimist segage veel kord. Enne serveerimist laske 2-3 minutit seista. | | |

| Toit | Portsjoni suurus | Võimsus | Aeg (min) |
|---|---|---------|-----------|
| Hautis (jahutatud) | 350 g | 600 W | 4½-5½ |
| | Juhised Pange hautis sügavamale keraamilisele taldrikule. Katke plastkaanega. Segage aeg-ajalt soojendamise ajal ning veel kord enne seisma jätmist ja serveerimist. Enne serveerimist laske 2-3 minutit seista. | | |
| Pasta kastmega (jahutatud) | 350 g | 600 W | 3½-4½ |
| | Juhised Pange pasta (nt spagetid või munanuudlid) tasasele keraamilisele taldrikule. Katke mikrolaineahjukilega. Enne serveerimist segage. Enne serveerimist laske 3 minutit seista. | | |
| Täidetud pastatooted kastmega (jahutatud) | 350 g | 600 W | 4-5 |
| | Juhised Pange täidetud pastatooted (nt ravioolid, tortelliinid) sügavamale keraamilisele taldrikule. Katke plastkaanega. Segage soojendamise ajal paar korda ning ka enne seisma jätmist ja serveerimist. Enne serveerimist laske 3 minutit seista. | | |
| Valmistoit (jahutatud) | 350 g | 600 W | 4½-5 |
| | 450 g | | 5½-6½ |
| Juhised Pange 2-3 jahutatud komponendist koosnev roog keraamilisele taldrikule. Katke mikrolaineahjukilega. Enne serveerimist laske 3 minutit seista. | | | |
| Serveerimisvalmis juustufondüü (jahutatud) | 400 g | 600 W | 6-7 |
| | Juhised Pange serveerimisvalmis juustufondüü sobiva suurusega kuumakindlasse kaanega klaasnõusse. Segage aeg-ajalt nii soojendamise ajal kui ka pärast seda. Enne serveerimist segage hoolikalt. Enne serveerimist laske 1-2 minutit seista. | | |

Imikutoidu ja piima soojendamine

Soojendamisel kasutage juhistena järgnevas tabelis toodud võimsustasemeid ja aegu.

| Toit | Portsjoni suurus | Võimsus | Aeg |
|---|---|---------|-----------------------|
| Imikutoit (kõögiviljad + liha) | 190 g | 600 W | 30 s |
| | Juhised Kallake sügavamale keraamilisele taldrikule. Kūpsetage kaetult. Segage pärast kūpsetamist. Enne lapsele andmist segage hoolikalt ja kontrollige temperatuuri. Enne serveerimist laske 2-3 minutit seista. | | |
| Imikule mõeldud puder (teravili + piim + puuvili) | 190 g | 600 W | 20 s |
| | Juhised Kallake sügavamale keraamilisele taldrikule. Kūpsetage kaetult. Segage pärast kūpsetamist. Enne lapsele andmist segage hoolikalt ja kontrollige temperatuuri. Enne serveerimist laske 2-3 minutit seista. | | |
| Imikule mõeldud piim | 100 ml | 300 W | 30-40 s |
| | 200 ml | | 1 min kuni 1 min 10 s |
| Juhised Segage või raputage hoolikalt läbi ja kallake steriliseeritud klaaspudelisse. Asetage pöördaluse keskele. Ärge kasutage kaant. Enne lapsele andmist raputage hoolikalt ja kontrollige temperatuuri. Enne serveerimist laske 2-3 minutit seista. | | | |

SULATAMINE

Mikrolained on tõhus viis külmutatud toidu sulatamiseks. Mikrolained sulatavad külmutatud toidu õrnalt ja kiiresti. Sellest võib olla palju abi, kui saabuvad ootamatud külalised.

Külmutatud linnuliha peab enne küpsetamist olema täielikult sulanud. Eemaldage metallist klambrid ning võtke see pakendist välja, et külmunud vedelik saaks ära voolata.

Pange külmutatud toit kaaneta nõusse. Keerake toit poole peal ümber, nõrutage vedelik ning eemaldage rupskid esimesel võimalusel. Kontrollige toitu vahepeal, veendumaks, et see pole soe.

Kui külmutatud toidu väiksemad või õhemad osad hakkavad soojenema, võib need sulatamise ajal katta väikeste alumiiniumfooliumi ribadega.

Kui linnuliha välimine osa hakkab soojenema, lõpetage sulatamine ja laske lihal enne jätkamist 20 minutit seista.

Jätke kala, liha ning linnuliha sulatamise lõpetamiseks seisma. Ooteaeg sulatamise lõpetamiseks sõltub sulatatava liha kogusest. Vt järgnevat tabelit.

Näpunäide! Õhemad viilud sulavad kiiremini kui paksud ning väiksemad kogused vajavad sulamiseks vähem aega. Pidage see toidu külmutamisel ning sulatamisel meeles.

Umbes -18...-20 °C juures oleva toidu sulatamiseks kasutage juhisenärgnevat tabelit.

| Toit | Portsjoni suurus | Võimsus | Aeg (min) |
|---|------------------|---------|-------------|
| Liha | | | |
| Hakkliha | 250 g 500 g | 180 W | 6-7 8-13 |
| Sealihälõigud | 250 g | 180 W | 7-8 |
| Juhised Asetage liha pöördalusele. Katke õhemad servad alumiiniumfooliumiga. Keerake ümber, kui pool sulatusaega on möödunud! Enne serveerimist laske 15-30 minutit seista. | | | |

| Toit | Portsjoni suurus | Võimsus | Aeg (min) |
|---|------------------|---------|--------------|
| Linnuliha | | | |
| Kanatükid | 500 g (2 tk) | 180 W | 14-15 |
| Terve kana | 1200 g | 180 W | 32-34 |
| Juhised Esmalt pange kanatükid keraamilisele taldrikule nahk allpool, terve kana asetage taldrikule rinnapool all. Katke õhemad osad nagu tiivad ja koivaotsad alumiiniumfooliumiga. Keerake ümber, kui pool sulatusaega on möödunud! Enne serveerimist laske 15-60 minutit seista. | | | |
| Kala | | | |
| Kalafilee | 200 g | 180 W | 6-7 |
| Terve kala | 400 g | 180 W | 11-13 |
| Juhised Pange külmutatud kala keraamilisele taldrikule. Asetage õhemad osad paksemate osade alla. Katke filee puhul kitsad otsad ja terve kala puhul saba alumiiniumfooliumiga. Keerake ümber, kui pool sulatusaega on möödunud! Enne serveerimist laske 10-25 minutit seista. | | | |
| Puuviljad | | | |
| Marjad | 300 g | 180 W | 6-7 |
| Juhised Jaotage puuviljad ümmargusele klaastaldrikule (suure läbimõõduga). Enne serveerimist laske 5-10 minutit seista. | | | |
| Sai | | | |
| Kuklid | 2 tk 4 tk | 180 W | 1-1½ 2½-3 |
| Röstsai/Võileib | 250 g | 180 W | 4-4½ |
| Juhised Asetage kuklid ringjalt või leib horisontaalselt küpsetuspaberile pöördalusel. Keerake ümber pärast poolt sulatusaega. Enne serveerimist laske 5-20 minutit seista. | | | |

GRILL

Grilli kütteelement asub ahjuõõnsuse lae all. See töötab, kui uks on suletud ning pöördalus pöörleb. Pöördaluse pöörlemine muudab toidu ühtlasemalt pruuniks. Grilli eelkuumutamisel 3-5 minutit pruunistub toit kiiremini.

Ahjunõud grillimiseks

Peaksid olema tulekindlad ning võivad sisaldada metalli. Ärge kasutage plastist nõusid, sest need võivad sulada.

Grillimiseks sobilikud toidud

Karbonsaadid, vorstid, lihalõigud, hamburgerid, peekoni ja suitsusingi viilud, õhukesed kalalõigud, võileivad ning igasugused kattega röstsaiad.

Tähtis!

Pidage meeles, et ainult grillirežiimi kasutamisel tuleb toit asetada kõrgele restile, kui juhistes pole öeldud teisiti.

MIKROLAINED + GRILL

Selline küpsetamisrežiim kombineerib grillist kiirguva soojust mikrolainetega küpsetamise kiirusega. See töötab ainult siis, kui uks on suletud ning pöördalus pöörleb. Tänu pöördaluse pöörlemisele pruunistub toit ühtlaselt. Sellel mudelil on saadaval kolm kombineeritud režiimi:
600 W + Grill, 450 W + Grill ja 300 W + Grill.

Ahjunõud mikrolainete ja grilli kombinatsiooni kasutamisel

Kasutage ahjunõusid, mida mikrolained läbistavad. Ahjunõud peaksid olema tulekindlad. Ärge kasutage režiimide kombineerimisel metallnõusid. Ärge kasutage plastist nõusid, sest need võivad sulada.

Mikrolainete ja grilli kombineerimisel sobivad toidud

Kombineeritud meetodit sobib kasutada kõigi toitude puhul, mis vajavad soojendamist või pruunistamist (nt pasta) ning toitude puhul, mis vajavad lühikest küpsetamisaega toidu pinna pruunistamiseks. Lisaks sellele võib seda režiimi kasutada suuremate toiduportsjonite puhul, kus on vaja pruunistatud ning krõbedat pealmist osa (nt kanatükid, mida tuleb keerata poole küpsetamise ajal). Lisateavet leiate grillimistabelist.

Tähtis!

Kombineeritud režiimi (Mikrolained + Grill) kasutamisel tuleb toit asetada kõrgele restile, kui juhistes pole öeldud teisiti. Vt juhiseid järgnevas tabelis.

Toidu pruunistamiseks mõlemalt poolt tuleb see ümber keerata.

Grillimise juhised värsketele toitudele

Eelsoojendage grilli grillifunktsiooniga 2-3 minutit. Grillimisel kasutage juhistena järgnevas tabelis toodud võimsustasemeid ja aegu. Kasutage toidu väljavõtmisel pajakindaid.

| Värske toit | Portsjoni suurus | Võimsus | 1. samm (min) | 2. samm (min) |
|--|---|---------------|---------------|---------------|
| Röstsai viilud | 4 tk (igaüks 25 g) | Ainult grill | 3-4 | 2-3 |
| | Juhised Asetage röstsai viilud kõrgele restile üksteise kõrvale. | | | |
| Grillitud tomatid | 400 g (2 tk) | 300 W + Grill | 5-6 | – |
| | Juhised Poolitage tomatid. Raputage peale veidi juustu. Asetage ringjalt tasasesse kuumakindlasse klaasnõusse. Asetage nõu kõrgele restile. Laske 2-3 minutit seista. | | | |
| Tomati ja juustu kattega röstsai | 4 tk (300 g) | 300 W + Grill | 4-5 | – |
| | Juhised Röstige esmalt saiaviilud. Asetage kattega röstsaiad kõrgele restile. Laske 2-3 minutit seista. | | | |
| Hawaii röstsai (sink, ananass, juustuviilud) | 4 tk (500 g) | 300 W + Grill | 5-6 | – |
| | Juhised Röstige esmalt saiaviilud. Asetage kattega röstsaiad kõrgele restile. Laske 2-3 minutit seista. | | | |
| Ahjukartulid | 500 g | 600 W + Grill | 7-8 | – |
| | Juhised Poolitage kartulid. Asetage need ringjalt kõrgele restile, lõigatud pool grilli suunas. | | | |
| Kartuli-/Kõogiviljagrataän (jahutatud) | 450 g | 450 W + Grill | 9-11 | – |
| | Juhised Pange värske grataän väikesesse kuumakindlasse klaasnõusse. Asetage nõu kõrgele restile. Pärast küpsetamist laske 2-3 minutit seista. | | | |

(jätkub)

| Värske toit | Portsjoni suurus | Võimsus | 1. samm (min) | 2. samm (min) |
|----------------|---|---------------|---------------|---------------|
| Ahjuõunad | 2 õuna (u 400 g) | 300 W + Grill | 7-8 | – |
| | Juhised Puhastage õunad ning täitke need rosinatega ja moosiga. Riputage peale veidi mandlilaaste. Asetage õunad lamedasse kuumakindlasse klaasnõusse. Asetage nõu madalale restile. | | | |
| Kanatükid | 500 g (2 tk) | 300 W + Grill | 8-10 | 6-8 |
| | Juhised Pintseldage kanatükid õli ja maitseainetega. Asetage need ringjalt kõrgele restile. Pärast grillimist laske 2-3 minutit seista. | | | |
| Grillkana | 1200 g | 450 W + Grill | 18-19 | 17 |
| | Juhised Pintseldage kana õli ja maitseainetega. Asetage kana madalale restile. Laske pärast grillimist 5 minutit seista. | | | |
| Grillitud kala | 400-500 g | 300 W + Grill | 5-7 | 5½-6½ |
| | Juhised Pintseldage kala nahk õliga ning lisage ürdid ja maitseained. Asetage kaks kala kõrvuti – pea- ja sabapooled vaheldumisi – kõrgele restile. Pärast grillimist laske 2-3 minutit seista. | | | |

KONVEKTSIOON

Konvektsioonküpsetus on traditsiooniline ja tuntud toidu küpsetamise meetod tavalise kuumaõhuahju puhul.

Kütteelement ja ventilator asuvad tagaseinas, nii et kuum õhk ringleb. Seda režiimi toetab ülemine kütteelement.

Konvektsioonküpsetuseks sobivad nõud

Kasutada võib kõiki tavalisi ahjukindlad nõusid, küpsetusvorme ja -plaate, mida tavaliselt konvektsioonahju puhul kasutatakse.

Konvektsioonküpsetuseks sobivad toidud

Selle režiimiga saab valmistada kõiki biskviite, küpsiseid, kukleid ja kooke, samuti rikkalikke puuviljakooke, keedutaignaküpsetisi ja sufleesid.

MIKROLAINED + KONVEKTSIOON

Selle režiimi puhul kombineeritakse mikrolaineenergia kuuma õhuga ning seega väheneb küpsetusaeg ning toidu pealispind muutub pruuniks ja krõbedaks.

Konvektsioonküpsetus on traditsiooniline ja tuntud toidu küpsetamise meetod kuumaõhuahju puhul, kus kuum õhk ringleb tänu tagaseinas asuval ventilatorile.

Mikrolainete ja konvektsioonküpsetuse kombinatsiooni kasutamisel sobivad nõud

Nõud peaksid olema sellised, mida mikrolained suudavad läbistada. Need peaksid olema ahjukindlad (nt klaas, keraamika või portselan ilma metalläärteta); sarnased mikrolainete ja grilli kombineeritud režiimi jaotises kirjeldatule.

Mikrolainete ja konvektsioonküpsetuse kombineerimisel sobivad toidud

Valmistada saab mis tahes liha- ja linnuliha-toite, samuti vormiroogasid, gratääne, grillitud köögivilju, keekse, kergeid puuviljakooke, pirukaid, pudinguid, küpsiseid, leibasid ja saiasid.

Konvektsooni kasutamise juhised värskes ja külmutatud toidu puhul

Kasutage konvektsooni automaatse eelsoojenduse funktsiooni, et saavutada sobiv temperatuur. Konvektsooni kasutamisel kasutage juhistena järgnevas tabelis toodud võimsustasemeid ja aegu. Kasutage toidu väljavõtmisel pajakindaid.

| Värsk toid | Portsjoni suurus | Võimsus | 1. samm (min) | 2. samm (min) |
|---|------------------|---|---------------|---------------|
| PITSA Külmutatud pitsa (valmisküpsetatud) | 300 g | 1. samm: 300 W + 200 °C 2. samm: Grill | 11-12 | 2-3 |
| Juhised Asetage pitsa madalale restile. Pärast küpsetamist laske 2-3 minutit seista. | | | | |
| PASTA Külmutatud lasanje | 400 g | 1. samm: 450 W + 200 °C 2. samm: Konvektsoon, 200 °C | 15-16 | 5-6 |
| Juhised Pange sobiva suurusega kuumakindlasse klaasnõusse või jätke originaalpakendisse (veenduge, et see sobib mikrolaineahjus ja ahjus kuumutamiseks). Asetage külmutatud pastagrataän madalale restile. Pärast küpsetamist laske 2-3 minutit seista. | | | | |
| LIHA Rostbiif/ Lambapraad (keskmise) | 1200-1300 g | 600 W + 180 °C | 20-23 | 10-13 |
| Juhised Pintseldage looma-/lambaliha õliga ning maitsestage pipra, soola ja paprikaga. Asetage see madalale restile, kõigepealt pekiga külg allpool. Pärast küpsetamist katke alumiiniumfooliumiga ja laske 10-15 minutit seista. | | | | |
| Grillkana | 1000-1100 g | 450 W + 200 °C | 20-22 | 20 |
| Juhised Pintseldage kana õli ja maitseainetega. Asetage kana madalale restile, kõigepealt rind allpool ja seejärel rind ülevalpool. Laske 5 minutit seista. | | | | |

| Värsk toid | Portsjoni suurus | Võimsus | 1. samm (min) | 2. samm (min) |
|---|------------------|----------------|---------------|---------------|
| SAI Värsked kuklid | 6 tk (350 g) | 100 W + 180 °C | 8-10 | - |
| Juhised Asetage kuklid ringjalt madalale restile. Laske 2-3 minutit seista. | | | | |
| Küüslaugusai (jahutatud, eelküpsetatud) | 200 g (1 tk) | 180 W + 200 °C | 8-10 | - |
| Juhised Asetage jahutatud baguette küpsetuspaberil madalale restile. Pärast küpsetamist laske 2-3 minutit seista. | | | | |
| KOOK Marmorkook (värsk tainas) | 500 g | Ainult 180 °C | 38-43 | - |
| Juhised Pange värsk tainas väikesesse nelinurksesse musta metallist küpsetusvormi (pikkusega 25 cm). Asetage kook madalale restile. Pärast küpsetamist laske 5-10 minutit seista. | | | | |
| Väikesed koogid (värsk tainas) | 10 x 28 g | Ainult 160 °C | 26-28 | - |
| Juhised Täitke pabervormid ühtlaselt värsk tainaga ja asetage küpsetusplaadiga madalale restile. Pärast küpsetamist laske 5 minutit seista. | | | | |
| Küpsised (värsk tainas) | 200-250 g | Ainult 200 °C | 15-20 | - |
| Juhised Asetage jahutatud sarvesaiad küpsetuspaberil madalale restile. | | | | |
| Külmutatud kook | 1000 g | 180 W + 180 °C | 18-20 | - |
| Juhised Asetage külmutatud kook madalale restile. Pärast sulatamist ja soojendamist laske 15-20 minutit seista. | | | | |

NÄPUNÄITED JA NIPID

VÕI SULATAMINE

Pange 50 g võid väikesesse sügavasse klaasnõusse. Katke plastkaanega. Kuumutage 30-40 sekundit 900 W juures kuni või on sulanud.

ŠOKOLAADI SULATAMINE

Pange 100 g šokolaadi väikesesse sügavasse klaasnõusse. Kuumutage 3-5 minutit 450 W juures kuni šokolaad on sulanud. Segage paar korda sulatamise käigus. Kasutage nõu väljavõtmisel pajakindaid!

SUHKRUSTUNUD MEE SULATAMINE

Pange 20 g suhkrustunud mett väikesesse sügavasse klaasnõusse. Kuumutage 20-30 sekundit 300 W juures kuni mesi on sulanud.

ŽELATIINI SULATAMINE

Asetage kuivad želatiinilehed (10 g) veeiks minutiks külma vette. Asetage nõrutatud želatiin väikesesse kuumakindlasse klaasnõusse. Kuumutage 1 minut 300 W juures. Pärast sulatamist segage.

GLASUURI/KATTE VALMISTAMINE (KOOKIDELE)

Segage glasuurisegu (u 14 g) 40 g suhkru ja 250 ml külma veega. Küpsetage kaaneta kuumakindlas klaasnõus 3½-4½ minutit 900 W juures kuni glasuur/kate on läbipaistev. Segage küpsetamisel kaks korda.

MOOSI VALMISTAMINE

Pange 600 g puuvilju (võib erinevaid marju) sobiva suurusega kaanega kuumakindlasse klaasnõusse. Lisage 300 g moosisuhkrut ning segage korralikult. Küpsetage kaetuna 10-12 minutit 900 W juures. Segage valmistamise ajal korduvalt. Valage otse väikestesse keeratava kaanega moosipurkidesse. Laske 5 minutit seista.

PUDINGI VALMISTAMINE

Segage pudingipulber suhkru ja piimaga (500 ml), jälgides tootja kasutusjuhiseid ning segage korralikult. Kasutage sobiva suurusega kaanega kuumakindlat klaasnõud. Küpsetage kaetuna 6½-7½ minutit 900 W juures. Segage valmistamise ajal korduvalt.

MANDLILAASTUDE PRUUNISTAMINE

Pange 30 g mandlilaastud ühtlase kihina keskmise suurusega keraamilisele taldrikule. Pruunistage 3½-4½ minutit 600 W juures, segage korduvalt. Laske ahjus 2-3 minutit seista. Kasutage nõu väljavõtmisel pajakindaid!

veaotsing ja veakoodid

VEAOTSING

Kui leiate oma probleemi alltoodud loendist, proovige pakutud lahendusi.

See on normaalne.

- Ahjus on kondensatsioonivett.
- Õhuringlus ukse juures ja väliskorpuse ümber.
- Valguspeegeldus ukse juures ja väliskorpuse ümber.
- Uksest või ventilatsiooniavadest tuleb auru.

Ahi ei käivitu nupu Start/+30s vajutamisel.

- Kas uks on korralikult kinni?

Toit ei ole üldse küpsenud.

- Kas taimer on õigesti seadistatud ja/või nuppu Start/+30s on vajutatud?
- Kas uks on kinni?
- Võib-olla on elektrivarustus olnud liigselt koormatud ja seetõttu on kaitse välja lülitunud?

Toit on kas üle- või alaküpsetatud.

- Kas valmistatavale toidule valiti sobiv küpsetusaeg?
- Kas valitud on sobiv võimsustase?

Tuli ei põle.

- Ohutuse eesmärgil ei tohi lambipirni ise vahetada. Võtke ühendust lähima Samsungi volitatud klienditeeninduskeskusega ja leppige kvalifitseeritud tehnikuga kokku lambipirni vahetamine.

Ahi tekitab häireid televiisori või raadio töös.

- Ahju töötamise ajal võib täheldada kergeid häireid televiisori või raadio töös. See on normaalne. Probleemi lahendamiseks paigutage mikrolaineahi televiisorist, raadiost ja antennidest kaugemale.
- Ahju mikroprotsessori töös esineb häireid, kuva võidakse lähtestada. Probleemi lahendamiseks eemaldage toitepistik seinakontaktist ja ühendage siis uuesti. Seadistage kell uuesti.

Ahjus on näha sädemeid ja kostab praginat (kaarleek).

- Kas ahju on pandud metallservaga nõusid?
- Kas olete unustanud ahju kahvi või muu metallist söögiriista?
- Kas alumiiniumfoolium on ahju seintele liiga lähedal?

Esmakordsel kasutamisel võib eralduda suitsu ja halba lõhna.

- See on ajutine nähtus, mis on tingitud uute osade soojenemisest. Suits ja lõhn kaovad täielikult pärast ahju 10-minutilist töötamist.
Lõhna kiiremini eemaldamiseks pange mikrolaineahju sidruniviil või sidrunimahla ja käivitage ahi.
- ✍ Kui ülaltoodud juhised ei aita probleemi lahendada, võtke ühendust oma kohaliku SAMSUNGI klienditeeninduskeskusega.
Pange käepärast järgmine teave.
 - Mudeli- ja seerianumber, mis on tavaliselt trükitud ahju tagaküljele.
 - Teie garantii üksikasjad.
 - Probleemi selge kirjeldus.Seejärel võtke ühendust kohaliku edasimüüja või SAMSUNGI müügijärgse teenindusega.

VEAKOOD

Teate „SE“ tähendus

- Puhastage nupud ja veenduge, et need pole märjad. Lülitage mikrolaineahi välja ning proovige uuesti seadistada. Kui teade ilmub uuesti, võtke ühendust oma kohaliku SAMSUNGI klienditeeninduskeskusega.

Teate „E-24“ tähendus

- Enne kui mikrolaineahi kuumeneb üle, kuvatakse ekraanil teade „E-24“. Kui kuvatakse teade „E-24“, vajutage nuppu Peatamine/Energiasääst, et seade lähtestada. Kui ahi on jahtunud, proovige see tööle panna. Kui teade „E-24“ kuvatakse uuesti, võtke ühendust oma kohaliku Samsungi klienditeeninduskeskusega.

- ✍ Kui kuvatakse mõni kood, mida ei ole eespool kirjeldatud, või kui pakutud lahendus probleemi ei kõrvalda, võtke ühendust oma kohaliku SAMSUNGI klienditeeninduskeskusega.

tehnilised andmed

SAMSUNG püüab pidevalt oma tooteid täiustada. Seetõttu võivad nii disainielemendid kui ka käesolevad kasutusjuhised ilma ette teatamata muutuda.

| Mudel | MC28H5015** |
|----------------------------|-----------------------------------|
| Toiteallikas | 230 V ~ 50 Hz vahelduvvool |
| Energiatarbimine | |
| Maksimaalne võimsus | 2900 W |
| Mikrolaine | 1400 W |
| Grill (kütteelement) | 1500 W |
| Konveksioon (kütteelement) | Max 2100 W |
| Väljundvõimsus | 100 W / 900 W – 6 taset (IEC-705) |
| Töösagedus | 2450 MHz |
| Mõõtmed (L x S x K) | |
| Väline | 517 x 474,8 x 310 mm |
| Ahju õõnsus | 358 x 327 x 235,5 mm |
| Maht | 28 liitrit |
| Mass | |
| Neto | u 17,5 kg |

MEELESPEA

MEELESPEA



MEELESPEA

MEELESPEA





KÜSIMUSED VÕI MÄRKUSED

| RIIK | HELISTAGE | VÕI KÜLASTAGE MEID AADRESSIL |
|------------|--|--|
| BOSNIA | 051 331 999 | www.samsung.com/support |
| BULGARIA | 07001 33 11 , sharing cost | www.samsung.com/bg/support |
| CROATIA | 062 726 786 | www.samsung.com/hr/support |
| CZECH | 800 - SAMSUNG (800-726786) | www.samsung.com/cz/support |
| HUNGARY | 0680SAMSUNG (0680-726-786) 0680PREMIUM (0680-773-648) | www.samsung.com/hu/support |
| MONTENEGRO | 020 405 888 | www.samsung.com/support |
| POLAND | 0 801-172-678* lub +48 22 607-93-33 ** *(całkowity koszt połączenia jak za 1 impuls według taryfy operatora) ** (koszt połączenia według taryfy operatora) | www.samsung.com/pl/support |
| ROMANIA | 08008 SAMSUNG (08008 726 7864) TOLL FREE No. | www.samsung.com/ro/support |
| SERBIA | 011 321 6899 | www.samsung.com/rs/support |
| SLOVAKIA | 0800 - SAMSUNG(0800-726 786) | www.samsung.com/sk/support |
| LITHUANIA | 8-800-77777 | www.samsung.com/lt/support |
| LATVIA | 8000-7267 | www.samsung.com/lv/support |
| ESTONIA | 800-7267 | www.samsung.com/ee/support |
| RUSSIA | 8-800-555-55-55 | www.samsung.com/ru/support |